

# Les meilleures épices pour les frites et les burgers



## Ingrédients :

- 1/4 de tasse (65 ml) de sel
- 2 cuillères à soupe de paprika
- 1 cuillère à soupe de poudre d'ail
- 1 cuillère à soupe de sel d'ail
- 1/2 cuillère à soupe de cumin
- 1/2 cuillère à soupe de poivre
- 1/2 cuillère à soupe de basilic séché
- 1/2 cuillère à soupe de persil séché
- 1 cuillère à thé de poudre de chili
- 1/2 cuillère à thé de sel de céleri

## Préparation :

1. Mélanger tous les ingrédients ensemble dans un pot Masson.
2. Bien secouer.

“ Une recette super facile pour se fabriquer des délicieuses épices pour mettre sur ses frites ou son hamburger! Et vous en aurez pour longtemps, ça vaut la peine...

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

