

SEL ANTILLAIS

Ingrédients :

- ✦ 110 g de sel fin
- ✦ 5 piments oiseau
- ✦ 10 g d'oignons semoule
- ✦ 5 g de curcuma en poudre
- ✦ 5 g de paprika doux ou fort
- ✦ 10 g d'ail semoule
- ✦ 5 g de fécule de pomme de terre



Préparation :



Mettez tous les ingrédients sauf le sel.
Mixez **1 min/vit 10**.
Ajoutez le sel et mélangez **20 sec/vit 1,5**.

Astuces et Conseils :

Conservez dans un pot hermétique type confiture ou petit pot à joint.
Idéal pour relever un plat de poisson, légumes, dans la purée etc ...



Bon appétit