

Autour de ma table©

www.autourdematable.com

Epices façon KFC®



Ingrédients pour les épices:

Les épices et herbes secrètes du KFC

- 1 cuillère à café d'origan moulu
- 1 cuillère à café de poudre de chili
- 1 cuillère à café de sauge moulu
- 1 cuillère à café de basilic séché
- 1 cuillère à café de marjolaine
- 1 cuillère à café de poivre
- 2 cuillères à café de sel
- 2 cuillères à soupe de paprika
- 1 cuillère à café de poudre d'oignon
- 1 cuillère à café d'ail moulu
- 2 cuillères à soupe de glutamate de sodium (exhausteur de goût)



- 1 cuillère à café de d'origan moulu
- 1 cuillère à café de de poudre de chili
- 1 cuillère à café de basilic séché
- 1 cuillère à café de marjolaine
- 1 cuillère à café de poivre

- 2 cuillères à café de sel
- 2 cuillères à soupe de paprika
- 1 cuillère à café d'oignon ou d'échalote séchée
- 1 cuillère à café d'ail moulu
- 2 cuillères à soupe de glutamate de sodium



Mettre tous les ingrédients dans le bol du Cook'in'® et mixer jusqu'à une texture de la poudre désirée.