



Mélange d'épices

Pour sublimer vos plats, avec une préparation unique au monde, car réalisée par vos soins !

INGRÉDIENTS

- 2 carottes
- 1 panais
- 1 gros oignon
- 1 petit céleri
- Persil
- Sel (équivalent au volume des légumes une fois séchés)
- Épices (au choix, curcuma, coriandre, cumin, curry)

PRÉPARATION

- Hacher très finement les carottes, le panais, l'oignon et le céleri. Utiliser un mixeur si possible
- Disposer la hachure sur une plaque, en une couche la plus fine possible
- Laisser sécher une nuit
- Dans un bol, mélanger le sel, les épices le persil haché finement et les légumes séchés
- Laisser reposer une journée
- C'est prêt

Le mélange prendra du goût petit à petit, et se conserve sur une longue durée

cooking UP THE
COUNTRY