

Mélange d'épices chili texan



🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m

Mélange d'épices chili façon texane, avec paprika doux, cumin, coriandre et origan. Pour chili con carne, tacos et plats tex-mex.

États-Unis

INGRÉDIENTS

☐ paprika doux	2 cuil. soupe	☐ origan séché	1 cuil. café
☐ cumin moulu	1 cuil. café	☐ piment de Cayenne	1/2 cuil. café
☐ coriandre moulue	1 cuil. café	☐ ail en poudre	1/2 cuil. café

PRÉPARATION

1. Mélanger le *paprika doux*, le *cumin moulu*, la *coriandre moulue*, l'*origan séché*, le *piment de Cayenne* et l'*ail en poudre*.

Ajuster les proportions selon le goût. Conserver dans un pot hermétique à l'abri de la lumière.