

Poudre de chili



🍴 1 portions · ⌚ prep. 5m

Mélange d'épices maison pour remplacer la poudre de chili du commerce, sans additifs. Proportions à multiplier selon les besoins.

Tex-Mex / États-Unis

INGRÉDIENTS

☐ paprika	2 cuil. soupe	☐ ?ail en poudre	1/2 cuil. café
☐ origan séché	2 cuil. café	☐ ?oignon en poudre	1/2 cuil. café
☐ cumin en poudre	1/2 cuil. café	☐ piment de Cayenne	1/4 cuil. café

PRÉPARATION

Les proportions peuvent être doublées, triplées, etc. Pour simplifier, on peut substituer la poudre de chili par du paprika (non fumé) dans les recettes.

1. Mélanger le *paprika*, l'*origan séché*, le *cumin en poudre*, le *?ail en poudre*, l'*?oignon en poudre* et le *piment de Cayenne*.
2. Conserver dans un pot hermétique à l'abri de la lumière.