

Mélange d'épices pour foie gras

Ingrédients :

- 20 g de poivre blanc en grains
- 3 g de mélange 4 épices en poudre
- 3 g de sucre en poudre muscovado
- 125g de sel rose fin de l'Himalaya



Préparation:



All Cook

Étape 1 :

Placez le mini bol dans le bol du robot, mettez le poivre en grains, le mélange 4 épices et le sucre Muscovado. Fermez le mini bol avec le couvercle. Verrouillez le couvercle du bol avec le bouchon et lancez le Prog.manuel Vit 12/40 sec.

Étape 2 :

Répétez l'opération Vit 12/40 sec.

Étape 3 :

Répétez l'opération Vit 12/40 sec.

Étape 4 :

Ajoutez le sel et mélangez. Fermez le mini bol avec le couvercle. Verrouillez le couvercle du bol avec le bouchon et lancez le Prog.manuel Vit 7/20 sec.

Étape 5 :

Versez le mélange dans un pot hermétique pour une bonne conservation.

Conseils et/ou suggestion :

C'est sympa de concocter ses mélange d'épices soi-même. Ce mélange vous servira en outre à parfumer également vos pâtés, le poulet avec lequel le poivre blanc s'accorde parfaitement.

Nota Bene :

* Je mixe en 3 fois pour éviter la surchauffe des épices et du mini bol.

Regalez-vous!