

ASSAISONNEMENT DE VOLAILLE MAISON



Les assaisonnements pour volaille vendus dans le commerce peuvent certainement dépanner, mais les préparer à la maison me permet de mieux contrôler les saveurs. J'aime utiliser du thym, du basilic, de l'origan, du paprika, du romarin, de la poudre d'oignon et de l'ail en poudre pour obtenir un mélange réconfortant qui convient à tout, des plats mijotés au poulet ou à la dinde rôtis. Il n'y a pas de sel ni de poivre ajoutés, ce que j'apprécie beaucoup car cela permet d'assaisonner son plat exactement comme on le souhaite.

Infos

- **Temps de préparation:** 3 mins
 - **Temps de cuisson:** 0 mins
 - **Portions:** 45
-

Ingredients

- 1 cuillère à soupe de thym séché
 - 1 cuillère à soupe de basilic séché
 - 1 cuillère à soupe d'origan séché
 - 1 cuillère à soupe de paprika
 - 2 cuillères à café de romarin séché
 - 1 cuillère à café de poudre d'oignon
 - ½ cuillère à café d'ail en poudre
-

Préparation

Etape 1

Rassembler et mesurer tous les ingrédients.

Etape 2

Mélanger tous les ingrédients dans un petit bol. Utiliser immédiatement ou conserver dans un récipient hermétique, à l'abri de la lumière et de la chaleur, jusqu'au moment de l'utilisation.