

Mélanges pour assaisonnement à faire soi-même

Saupoudrez sur du maïs fraîchement éclaté, mélangez avec vos craquelins favoris, utilisez pour frotter du boeuf, du poulet ou du poisson, mélangez avec de l'huile et du vinaigre et utilisez comme marinade, mélangez avec un bâton de beurre pour un beurre composé ou mélangez dans de la crème sure pour une trempette rapide.

Chacun donne approximativement 2 tasses.

Assaisonnement cannelle-vanille à faire soi-même

Préparation : 5 minutes

- 1 ¼ tasse de sucre granulé
- ¼ tasse de cassonade
- ½ tasse de cannelle moulue
- 1 c. à thé de gros sel kasher
- 1 gousse de vanille, coupée en deux dans sa longueur*

1. Combiner les ingrédients dans le contenant Comptoir-Déco pour assaisonnement sec, ajouter les moitiés de gousse de vanille, secouer pour combiner et fermer.
2. Se conserve jusqu'à 6 mois.

*Ou substituer 3 c. à soupe de vanille en poudre.

Assaisonnement coriandre-mojo à faire soi-même

Préparation : 15 minutes

- Zeste de 6 limes
- Zeste de 2 citrons
- 2 c. à soupe de gros sel kasher
- 3 c. à soupe de poudre d'ail
- 3 c. à soupe de poudre d'oignon
- 3 c. à soupe d'origan déshydraté
- ¼ tasse de feuilles de coriandre déshydratée
- 2 c. à soupe de thym moulu
- 1 c. à soupe de cumin moulu
- ½ c. à thé de poivre de cayenne
- 1 c. à thé de poivre noir moulu

1. Dans la base du Système Extra Chef® équipé de la lame, combiner le zeste et le sel jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Laisser reposer pendant 10 minutes.
2. Ajouter la poudre d'ail, la poudre d'oignon, l'origan, la coriandre, le thym, le cumin, le cayenne et le poivre noir. Tirer la corde 10 à 12 fois pour combiner.
3. Transférer le mélange dans le contenant Comptoir-Déco pour assaisonnement sec. Se conserve jusqu'à 3 mois.

Assaisonnement Bifteck et côtelette à faire soi-même

Préparation : 5 minutes

½ tasse de poivre noir
¾ tasse d'oignon émincé déshydraté
6 c. à soupe de poudre d'ail
3 c. à soupe de graines de carvi
1 c. à thé de flocons de piment rouge écrasé
¼ tasse de gros sel kasher

1. Combiner les ingrédients dans le contenant Comptoir-Déco pour assaisonnement sec, secouer pour combiner et fermer.
2. Se conserve jusqu'à 6 mois.

Assaisonnement Chipotle du sud-ouest à faire soi-même

Préparation : 5 minutes

2 ½ c. à soupe de paprika fumé
9 c. à soupe de cumin moulu
1 ½ c. à soupe de poudre d'ail
2 ½ c. à soupe de poudre chipotle*
2 ½ c. à soupe de coriandre déshydratée
5 c. à soupe de poudre d'oignon
2 ½ c. à soupe de sucre granulé
4 c. à soupe de gros sel kasher

1. Combiner les ingrédients dans le contenant Comptoir-Déco pour assaisonnement sec, secouer pour combiner et fermer.
2. Se conserve jusqu'à 6 mois.

**Ou substituer la poudre chipotle par de la poudre de chili.*

Aromates à l'italienne à faire soi-même

Préparation : 5 minutes

10 c. à soupe d'origan déshydraté
5 c. à soupe de basilic déshydraté
5 c. à soupe de persil déshydraté
7 ½ c. à soupe de poudre d'oignon
4 c. à soupe de poudre d'ail
5 c. à thé de gros sel kasher
5 c. à thé de piment rouge écrasé

1. Combiner les ingrédients dans le contenant Comptoir-Déco pour assaisonnement sec, secouer pour combiner et fermer.
2. Se conserve jusqu'à 6 mois.

Assaisonnement au chocolat à faire soi-même

Préparation : 5 minutes

Donne : environ 2 tasses

1 tasse de poudre de cacao non sucré, tamisé

$\frac{3}{4}$ tasse de sucre granulé

$\frac{1}{4}$ tasse de cassonade foncée

1 c. à soupe de poudre espresso instantanée (optionnel)

$\frac{1}{2}$ c. à thé de sel kasher (optionnel)

1 gousse de vanille, coupée en deux dans le sens de la longueur*

1. Combiner les ingrédients dans le contenant Comptoir-Déco pour assaisonnement sec, incorporer les moitiés de gousse de vanille, secouer pour combiner et fermer.
2. Conserver jusqu'à pendant 6 mois.

**Ou substituer 3 c. à soupe de poudre de vanille.*