



Sel Aromatisé



Un mélange simple mais efficace , pour vos chips maison ,à vous de faire la différence !

Ingrédients :

1/2 c à café de paprika doux

1 c à café de sel fin

1/2 c à café de poivre noir du moulin

1 pincée de piment de Cayenne

Préparation :

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

Pour des variantes ,vous pouvez remplacer :

Le paprika doux par du paprika fumé.

Le poivre noir du moulin par du poivre de Sichuan.

A vous la créativité !

Info – conseils :

A conserver dans une simple boîte ou un bocal hermétique , à l'abri de l'humidité.