



Épices à pizza



Un mélange efficace et traditionnel !

Pour une longue conservation.

Ingrédients :

60 ml d'origan

30 ml de marjolaine

30 ml de romarin

20 ml de thym

30 ml de poudre d'ail

5 ml de piment léger

10 ml d'oignon

Préparation :

Cette préparation peut être réalisée avec des herbes fraîches pour une utilisation directe.

Ou des herbes séchées à garder au sec et à l'abri de la lumière dans un bocal .

Nous allons partir sur le fait que vous utilisez des herbes sèches !

Dans un moulin à épices , un moulin à café ou au mortier.

Réunissez l'ensemble des épices mixer/écraser et mélangez.

Attention pas en poussières !

Se conserve très très longtemps , perso je vais de saison en saison avec .

Infos – Conseils :

Cette préparation pour pizza peut servir aussi en marinade.

La conservation à base d'herbes séchées est très longue , perso je prépare pour 1 année .

En cas d'herbes fraîches doublez les quantités.

Dans le cas de l'oignon frais il doit être ciselé très fin.