

Mélange d'épices au café pour les grillades

Préparation
7 min

Rendement
180 ml (¾ tasse)

Difficulté
Facile



par **Marc Maulà**



INGRÉDIENTS

Sel - 60 ml (¼ tasse)

Cassonade - 30 ml (2 c. à soupe)

Café en grain - 45 ml
(3 c. à soupe)

Paprika - 10 ml (2 c. à thé)

Origan - 15 ml (1 c. à soupe)

Ail granulé - 15 ml (1 c. à soupe)

Viande - Au choix

PRÉPARATION

1. Dans un mortier ou un moulin à café, moulez tous les ingrédients et réservez.
2. Utilisez pour frotter une pièce de viande avant de griller au barbecue.