



Épices à steak de Montréal à l'érable



⌚ 00:20

EN VEDETTE

Sucre d'érable

1 PORTION

Ingrédients

- 1 c. à soupe de grains de poivre noir
- 1 c. à soupe de gros sel
- 1 c. à soupe d'oignons déshydratés
- 1 c. à thé de flocons de piments forts
- 1 c. à soupe de graines de coriandre
- 1 c. à soupe de graines de moutarde
- 2 c. à thé de graines d'aneth
- 1/3 tasse de sucre d'érable ou 30 g (1/3 tasse) de flocons d'érable
- 1 c. à thé d'ail en poudre

Préparation

1. À l'aide d'un mortier ou d'un moulin à épices, broyer le poivre avec le sel, les oignons déshydratés, les flocons de piments forts, les graines de coriandre, les graines de moutarde et les graines d'aneth. Travailler en quelques fois selon la taille du mortier.
2. Transférer dans un pot, puis ajouter le sucre d'érable et l'ail en poudre.
3. Utiliser pour assaisonner viandes, volailles ou poissons après les avoir saisis. Ne pas utiliser en cuisson directe, car le sucre brûlerait.



* **RENDEMENT :** 125 ml (1/2 tasse)

Suggestions

Délicieux sur du bœuf, du porc, du poulet, du canard, du saumon et des légumes.

Conservation

Les épices se conservent plusieurs mois dans un pot hermétique à l'abri de la lumière.

Les Producteurs et productrices acéricoles du Québec ne peuvent encourir aucune responsabilité quant à l'identification ou à la présence d'allergènes dans les recettes ou quant aux classifications végétarienne et végétalienne.