

# Rub Classique

Je l'appelle le sel à frotter classique, simplement parce que c'est celui que j'utilise le plus. C'est le plus passe partout de toutes les recettes parce qu'il est parfait sur le porc, les volailles, le boeuf sur un train de côte fumée, et même sur le mais que je sers en accompagnement des burgers... Si vous avez déjà mangé dans un de mes restaurants, vous savez de quoi je parle!



## INGRÉDIENTS

- 1 cup de cassonade brune
- 1 cup de sucre de canne ou de sucre blanc
- 3/4 cup de paprika doux
- 1/2 cup de sel fin
- 3 c.à.s. d'oignons en poudre
- 1/2 cup d'ail en poudre
- 1 c.à.c. de poivre de Cayenne
- 1 c.à.s. de poivre noir moulu
- 1 c.à.s. de cannelle

## INSTRUCTIONS

1. Il suffit de mélanger tous les ingrédients. Il faut impérativement du paprika doux pour cette recette parce que vous utiliserez ce mélange pour beaucoup de recettes et le paprika normal est bien trop fort !

