

Rub Colombien

Ce mélange de sucre, d'épices, de café moulu et de chocolat semble un peu trop original au goût de chacun. C'est pourquoi je vous conseille de ne rien dire à vos invités et de leur faire la surprise! Personne ne sera déçu.



INGRÉDIENTS

- 1 cup de cassonade brune
- 3 c.à.s. rases de café moulu
- 1 c.à.s. de chocolat noir moulu cacao
- 1/3 cup de sel fin
- 1 c.à.s. d'oignons en poudre
- 2 c.à.s. à soupe d'ail en poudre
- 1 c.à.c. de poivre noir moulu
- 1 c.à.s. de chili powder
- 1 c.à.c. de cannelle
- 1 c.à.s. de cumin

INSTRUCTIONS

1. Il suffit de mélanger tous les ingrédients et conserver au sec.
2. Attention pour le chili powder, il est essentiel d'en trouver du vrai et de ne pas le remplacer par du piment de Cayenne ni tout autre piment fort. Le chili powder des une épice essentielle de la cuisine du Smokehouse! Vous en trouverez sur Amazon® en cherchant Dark Chili Powder.

