

Rub Spécial Steak

A l'époque, quand un client commandais une viande grillée dans mon restaurant, j'utilisais le Montreal Steak Seasoning. Mais les quantités dont j'avais besoin étaient tellement importantes et les frais de transport depuis les USA tellement chers, que j'ai essayé de reproduire ce mélange. J'ai fini par m'approcher très fortement du produits d'origine. Le poivre noir, la coriandre et les graines d'aneth doivent être concassés, mais pas réduits en poudre.



INGRÉDIENTS

- 1 c.à.s. de paprika doux
- 1 c.à.s. de fleur de sel
- 1 c.à.s. d'ail en flocons
- 1 c.à.s. d'oignons en flocons
- 1 c.à.s. de flocons de piments
- 1 c.à.s. de coriandre en grains
- 1 c.à.s. de graines d'aneth
- 1 c.à.s. de poivre noir
- 1 c.à.s. de sucre de canne

INSTRUCTIONS

1. Mélangez tous les ingrédients et conservez au sec.

