

Mélanges aromatiques

Source : Cuisiner au quotidien, Cercle des Fermières de Saint-Jérôme-de-l' Auvergne, Charlesbourg



Mélange tout usage

15 ml (1 c. à table) de basilic
10 ml (2 c. à thé) de graine de céleri
10 ml (2 c. à thé) de sarriette
5 ml (1 c. à thé) de thym
5 ml (1 c. à thé) de marjolaine

Mélange pour le bœuf

10 ml (2 c. à thé) de persil
10 ml (2 c. à thé) de poudre d'ail
10 ml (2 c. à thé) de poudre d'oignon
10 ml (2 c. à thé) de poivre noir

Mélange pour les œufs

15 ml (1 c. à table) de persil
5 ml (1 c. à thé) de basilic
5 ml (1 c. à thé) de cerfeuil
5 ml (1 c. à thé) de ciboulette
5 ml (1 c. à thé) de marjolaine
5 ml (1 c. à thé) d'estragon

Mélange pour soupe

5 ml (1 c. à thé) de basilic
5 ml (1 c. à thé) de graine de céleri
5 ml (1 c. à thé) de cerfeuil
5 ml (1 c. à thé) de marjolaine
5 ml (1 c. à thé) de persil
5 ml (1 c. à thé) de thym
3 ml ($\frac{3}{4}$ c. à thé) de sauge
3 ml ($\frac{3}{4}$ c. à thé) de romarin

Mélange pour les poissons

5 ml (1 c. à thé) de basilic
5 ml (1 c. à thé) de cerfeuil
5 ml (1 c. à thé) de marjolaine
5 ml (1 c. à thé) d'estragon
5 ml (1 c. à thé) de persil

Mélange pour les volailles

5 ml (1 c. à thé) de basilic
5 ml (1 c. à thé) de cerfeuil
5 ml (1 c. à thé) marjolaine
5 ml (1 c. à thé) de persil
5 ml (1 c. à thé) de thym

Substitut de sel #1

15 ml (1 c. à table) de moutarde en poudre
15 ml (1 c. à table) de poudre d'oignon
15 ml (1 c. à table) de poudre d'ail
15 ml (1 c. à table) de paprika
3 ml ($\frac{3}{4}$ c. à thé) de poivre noir
5 ml (1 c. à thé) de thym

Substitut de sel #2

10 ml (2 c. à thé) de thym
10 ml (2 c. à thé) de sarriette
10 ml (2 c. à thé) de romarin
10 ml (2 c. à thé) de marjolaine
5 ml (1 c. à thé) de sauge
5 ml (1 c. à thé) de poivre