

Vachement drôle

Préparer un mélange d'épices maison



La période de Noël, un anniversaire ou une visite sont de belles occasions de confectionner soi-même des cadeaux. Que diriez-vous d'un mélange d'épices fait maison ? Il existe deux préparations possibles : une variante pour assaisonner de la viande Natura-Beef et une autre pour les légumes et les gratins. Il y en a donc pour tous les goûts!

Ce qu'il vous faut :

Deux ou trois jolis bocaux avec des couvercles hermétiques, du ruban cadeau de la couleur qui vous plaît et de la bande adhésive ou du film autocollant.

Pour une portion de mélange d'épices

- 200 g de sel
- 5 g de poivre moulu
- 20 g d'ail moulu
- 10 g de romarin moulu
- 10 g de thym séché
- 10 g d'origan séché

Pour le mélange d'épices à viande Natura-Beef, ajouter en plus :
25 g de paprika moulu



Comment procéder :

Bien nettoyer et sécher les bocaux. Il ne doit plus avoir de traces d'humidité.

Mettre tous les ingrédients dans un saladier, mélanger. Verser le mélange dans les bocaux et bien fermer. Conserver le mélange d'épices au sec.

Décoration :

Vous trouverez ici un modèle d'étiquette. Il vous suffit de l'imprimer, de le découper en suivant les pointillés et d'y inscrire votre nom. Vous pouvez aussi colorier ou décorer l'étiquette comme bon vous semble, ou créer votre propre étiquette



Collez l'étiquette sur le bocal à l'aide de bande adhésive ou de film autocollant et attachez le ruban cadeau autour du bocal.

Source de la recette : Kathrins Natura-Beef Fleischküche. Disponible dans le [shop en ligne de Vache mère Suisse \(uniquement en allemand\)](#)

Illustration de l'étiquette: Angela Oberhänsli-Manser, www.angelas-art.ch