



Autre

## **Mix-BBQ Rub**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

2 cuillères à soupe poudre de paprika (fumé)  
2 cuillères à soupe de flocons de chili  
2 cuillères à café d'oignon en poudre  
1/4 cuillère à café poivre de cayenne  
2 cuillères à café d'ail en poudre  
50 grammes de sucre brun  
1/2 cuillère à soupe sel  
poivre noir

### **Méthode de préparation**

Mettez tous les ingrédients dans un grand plat et mélangez bien le tout. Mettez le mix d'épices dans un beau pot et assaisonnez votre viande à votre guise pendant les barbecues.

#### **Conseil de conservation:**

se conserve jusqu'à au moins 6 mois dans un endroit sec (ex. dans l'armoire à épices).

