


SEL À FROTTER FAIT MAISON

Préparation	20min
Cuisson	1h30
Total	1h50
Part(s)	4 portions
Difficulté	



Ingrédients :

2 petites oranges	4 cuillères à café de cannelle moulue FUCHS
4 cuillères à café de gingembre moulu FUCHS	4 cuillères à café de cumin entier FUCHS (à écraser)
2 cuillères à soupe de piment de Cayenne moulu FUCHS	4 cuillères à soupe de poivre long entier FUCHS (à écraser)
6 cuillères à soupe d'ail lyophilisé FUCHS	4 cuillères à café de sel
6 cuillères à soupe de paprika fumé FUCHS	8 cuillères à soupe de sucre de canne
8 cuillères à soupe d'oignons FUCHS	

Préparation :

1. Laver soigneusement les oranges et les sécher. Prélever finement les zestes à l'aide d'un zesteur et les répartir sur une feuille de papier cuisson pour les faire sécher pendant une journée

Astuce : il est aussi possible de sécher les zestes d'orange au four en les répartissant sur une plaque de four chemisée de papier cuisson pour les enfourner env. 1 heure à 50 °C après avoir préchauffé le four. Si les zestes sont encore humides, poursuivre le séchage encore 30 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient totalement secs.

2. Ensuite, mettre les zestes et les épices dans un saladier. Ajouter le sucre de canne et bien mélanger. Conditionner dans de petits bocaux hermétiques.

