

POUDRE D'AIL, ÉCHALOTE OU OIGNON

- Pelures d'ail, échalote ou oignon

Mettre de côté vos épluchures d'ail, échalote ou oignon lorsque vous en utilisez.

Les laver à l'eau claire et les sécher.

Lorsque vous utilisez votre four à 180°C les ajouter sur le côté dans un petit plat pour les déshydrater.

Attention de ne pas les laisser carboniser.

Les broyer ensuite à l'aide d'un mixeur ou d'un mortier pour obtenir de la poudre.

Vous pourrez ainsi relever de nombreux plats comme des pâtes, des vinaigrettes, des salades, etc...

