

## Épices à steak de l'érablière

Voici la version « de l'érablière » des traditionnelles épices à steak de Montréal. Elle est préparée avec plusieurs aromates qu'on retrouve en forêt. Si vous ne trouvez pas de pousses de sapin, vous pouvez utiliser du mélèze, de l'épinette ou du cèdre

100 ml

Préparation : 20 minutes



### Ingrédients

- 2 cuillères à soupe de pépites de sucre d'érable
- 2 cuillères à soupe de sel
- 1 cuillère à soupe de poudre d'ail
- 1 cuillère à soupe de poudre d'oignon
- 1 cuillère à soupe de champignons sauvages déshydratés
- 1/2 cuillère à thé de baie de genièvre
- 1/2 cuillère à thé de pousses de sapin séché
- 1/2 cuillère à thé de pousses d'aulne (Poivre de dune ou poivre)

### Préparation

01 – Dans un moulin à épices, moudre les champignons séchés, les baies de genièvre, le sapin et l'aulne. Ajouter le reste des ingrédients.

#### NOTES DU CHEF

Assaisonnez vos viandes avec ce mélange d'épices la veille, vos grillades seront encore meilleures !