

# Faire son sel aux herbes

*Pendant l'été, faire sécher des herbes aromatiques*

## Ingrédients pour un kilo de sel fin gris bio

- 20 g de menthe
- 10 g de prêle
- 10 g d'ortie
- 15 g de sarriette
- 15 g de céleri branche

## Préparation

1 Dans un saladier, verser le sel.

2 Mixer chaque herbe sèche dans un mini-blender et verser dans le sel.

3 Bien mélanger et c'est fait !!!

4 Mettre ce mélange dans un bocal bien fermé à l'abri de la lumière et de l'humidité.  
Remplir un petit pot pour la cuisine .

## Remarques :

- Ce mélange convient pour toutes les recettes.
- Ne pas hésiter à faire d'autres mélanges plus spécifiques en plus petites quantités : selon le même procédé, préparer du sel aux herbes de Provence (thym, romarin sarriette, marjolaine, laurier), aux algues, à l'ail des ours ...