 **Sel aux herbes**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2010/09/sel-aux-herbes-DSC_6279_4123.jpg)Pour 1 gros pot à partager**

**Toutes les herbes, oignon, ail sont déshydratés**  
**- 500 g de fleur de sel de Guérande ou de sel fin  
- 100 g de gros sel de Guérande  
- 1 càs de persil  
- 1 càs de sauge  
- 1 càs de céleri  
- 1 càs d'oignon  
- 1 càs de laurier  
- ½ càs d'ail  
- 3 càs d'herbes de Provence**

**Pulvériser par petites quantités** à la fois le gros sel avec tous les ingrédients.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif  
**Lorsque tout est en poudre**, mélanger avec la fleur de sel ou le sel fin.

**Il ne reste plus qu'à mettre en pot.**  
**Ne pas oublier de bien le mélanger avant de s'en servir.**