

Marinade pour le poulet

- La meilleure marinade du monde pour le poulet!



Ingrédients :

- 1/4 de tasse (65 ml) de vinaigre de cidre
- 3 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
- 3 gousses d'ail émincées
- Le jus d'une lime (2 cuillères à soupe)
- Le jus d'un demi-citron (1/2 citron)
- 1/2 tasse de cassonade
- 1 cuillère à thé et demie de sel
- 6 cuillères à soupe (90 ml) d'huile d'olive
- Poivre noir du moulin

Préparation :

1. Dans un grand contenant (pouvoir contenir la marinade et le poulet), versez les ingrédients à partir du vinaigre de cidre jusqu'au sel. Bien mélanger.
2. Ajoutez maintenant l'huile d'olive ainsi que le poivre noir, et mélangez.
3. Laissez tremper votre poulet dans cette marinade pendant 8 heures, ou encore mieux, faites ça le soir pour le lendemain. Au réfrigérateur, bien sûr.

Bon délice 😊

Le secret d'une bonne poitrine ou brochette de poulet réside dans le bon goût de sa

marinade. Ça adonne bien, aujourd'hui, on jette sa vieille recette et on signe les

papiers d'adoptions pour une nouvelle!

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)