

# Marinade à steak (ail et basilic)

- La meilleure recette de marinade à steak (ail et basilic)!



## Ingrédients :

### Steaks :

- 4 belles pièces de viande à votre goût

### Marinade :

- 1/3 de tasse (85 ml) de sauce soja
- 1/3 de tasse (85 ml) de jus de citron
- 1/3 de tasse (85 ml) de **sauce Worcestershire**
- 1/2 tasse (125 ml) d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de basilic séché ou frais
- 3 gousses d'ail émincées
- 1 cuillère à soupe de persil
- 1 cuillère à thé de poivre

## Préparation :

1. Combinez les ingrédients de la marinade dans un bol et bien mélanger. Verser dans un grand sac ziplock.
2. Ajouter les steaks. Secouer le sac.
3. Laissez mariner pendant au moins 2 heures et idéalement jusqu'à 24 heures.

“

*Vous cherchez une nouvelle recette de marinade à steak pour la saison des barbecues? En voici une qui est totalement PARFAITE!*

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