

Marinade grecque (porc, boeuf, poulet)

- La meilleure recette de marinade grecque (porc, boeuf, poulet)!



Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) d'huile d'olive
- 1/4 de tasse (65 ml) de jus de citron
- 3 gousses d'ail émincées
- 2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
- 2 cuillères à soupe d'origan séché
- 2 cuillères à thé de persil séché
- 1 cuillère à thé de thym séché
- 1 cuillère à thé de poivre noir

Préparation :

1. Bien mélanger tous les ingrédients.
2. Mettre la viande dans un grand sac ziplock. Ajouter la marinade.
3. Bien secouer le sac.
4. Réfrigérer pendant quelques heures ou toute la nuit.

Notes :

Bon pour 2 à 3 lbs (1.3 kg) de viande.

Voici une marinade grecque absolument délicieuse et qui prend un gros 5 minutes à faire! Parfait pour le poulet, le bœuf ou le porc...

“

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