



Marinade au parfum de whisky

PORTIONS

190 ml (environ 3/4 de tasse)



Cette recette de marinade à base d'alcool est idéale pour le bœuf et les gibiers. Elle ajoutera à vos repas sur le gril un léger goût sucré et épicé.

Ingrédients

60 ml (1/4 de tasse) de whisky (de type Jack Daniel's)

60 ml (1/4 de tasse) de jus de tomate

30 ml (2 c. à soupe) de mélasse

15 ml (1 c. à soupe) de pâte de tomates

15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron

10 ml (2 c. à thé) de paprika fumé

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- Dans un récipient, fouetter tous les ingrédients ensemble.
- Réserver au frais jusqu'à utilisation.
- Se conserve de 3 à 4 jours au frais.