

metro



Marinade au vin et aux herbes fraîches (pour viande rouge)

Évaluer cette recette ★★☆☆☆ 3 Votes

285 ML | 0:05 PRÉPARATION | 0:00 CUISSON | 0:05 TEMPS TOTAL

Ingrédients

170 ml Vin rouge
(2/3 tasse)

125 ml Huile d'olive
(1/2 tasse)

2 Gousses d'ail, écrasées

4 Échalotes vertes, hachées

5 ml Moutarde sèche
(1 c. à thé)

60 ml Herbes fraîches, hachées (basilic, origan,
(1/4 tasse) romarin)

45 ml Persil frais, haché
(3 c. à soupe)

Au goût, sel et poivre noir

Préparation

Dans un bol, bien mélanger tous les ingrédients. Réfrigérer.

Source : Metro

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

