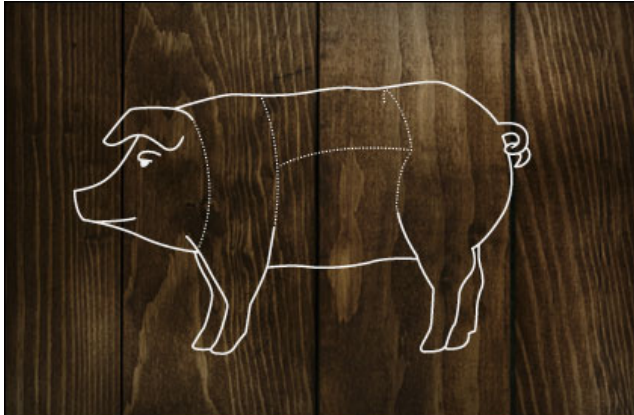


MARINADE AUX PRUNES ET GINGEMBRE DU BISTRO B (FRANÇOIS BLAIS)

NIVEAU DE
DIFFICULTÉ



5
minutes
PRÉPARATION

Aucune
CUISSON

500 ml
(2
tasses)
PORTIONS

INGRÉDIENTS

3	Gousses d'ail	3
1	Oignon moyen	1
5 c. à table	Gingembre frais haché	75 g
2 tasses	Purée de tomates	500 ml
2	Citrons, jus et zestes	2
2/5 tasse	Cassonade	100 g
2 tasses	Prunes sans noyaux	500 ml
1 c. à thé	Piment d'Espelette	5 g
Au goût	Sel et poivre du moulin	Au goût

PRÉPARATION

Passez tous les ingrédients au mélangeur. Marinez la viande de porc pour un minimum de 12 h.