



MARINADE GRECQUE POUR POULET (STYLE CASA GRECQUE)

Par serglo

INGRÉDIENTS

- 3 cuillères à table combles mayonnaise
- 2 cuillères à table origan
- 1/4 tasse huile légère
- 3 cuillères à table jus de citron
- 1 cuillère à thé poudre d'oignon
- 1 cuillère à thé ail haché
- 1 cuillère à thé moutarde de Dijon
- 1 cuillère à thé base de bouillon de poulet
- sel et poivre

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Mélanger le tout, et mariner 24 heures au réfrigérateur.

NOTE(S) DE L'AUTEUR :

Cette marinade rend le poulet juteux et plein de parfums, pour des brochettes ou des poitrines. Spécialement délicieux sur le BBQ.

PRÉPARATION	15 minutes
MACÉRATION	1440 minutes
TOTAL	15 minutes
PORTION(S)	4 portions
CRÉDITS :	Serglo