



MARINADE POUR BROCHETTES DE POULET À LA ISABELLE

Par recettes.qc.ca

INGRÉDIENTS

- 1/2 tasse huile
- 1/4 tasse sauce soya
- 1/4 tasse miel
- 2 cuillères à table jus de citron
- 1/2 cuillère à table ail émincé
- pincée persil

PRÉPARATION	10 minutes
TOTAL	10 minutes
PORTION(S)	4 portions
CRÉDITS :	Isabelle

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

ÉTAPE 2

Mariner le poulet et les légumes pendant quelques heures au réfrigérateur.

NOTE(S) DE L'AUTEUR :

1/2 c. à soupe d'ail équivaut à environ une gousse.

Cette marinade donne un merveilleux petit goût sucré à la viande et aux légumes.

La quantité de miel peut être augmentée, au goût.