

Caty

Marinade pour poulet au citron et fines herbes

PORTIONS

environ 250 ml (1 tasse)

TEMPS DE PRÉPARATION

10 minutes

Citron et fines herbes, voilà un mariage qui sait mettre en valeur la chair de poulet sans masquer son goût!

Ingrédients

- 80 ml (1/3 de tasse) d'huile d'olive
- 60 ml (1/4 de tasse) d'origan haché
- 30 ml (2 c. à soupe) de thym haché
- 30 ml (2 c. à soupe) de menthe hachée
- 2 citron (jus et zeste)
- 2 gousses d'ail hachées
- sel et poivre au goût

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- 1 Dans un bol, mélanger tous les ingrédients.