



MARINADE SUCRÉE-SALÉE POUR POULET RECETTES DU QUÉBEC

Par recettes.qc.ca

INGRÉDIENTS

- 2/3 tasses ketchup
- 1/3 tasse huile
- 1/2 tasse cassonade
- 1/4 tasse persil
- 3 gousses d'ail
- 3 cuillères à table sauce soya
- 1 cuillère à thé jus de citron
- 1/2 cuillère à thé origan
- tabasco
- 1 1/2 cuillère à thé thym
- sel au goût
- poivre au goût

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

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Mélanger le tout et faire mariner le poulet quelques heures.

NOTE(S) DE L'AUTEUR :

Excellent pour le BBQ!