

Marinade à l'ail et à la sauce ranch pour le poulet

- Sauce ranch, ail et huile font une marinade parfaite pour le poulet sur le BBQ!



PRÉPARATION
5 MIN

TEMPS TOTAL
5 MIN

PORTIONS
4

Ingrédients :

- 3 cuillères à soupe de vinaigrette ranch
- 1 cuillère à soupe de sel d'ail
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 1/4 de tasse (65 ml) d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de jus de citron

Préparation :

1. Combinez tous les ingrédients ensemble dans un petit bol.
2. Verser sur les poitrines de poulet dans un sac ziplock.
3. Laissez mariner pendant 4 à 24 heures dans le réfrigérateur!

“ Vous cherchez une bonne marinade pour faire vos poitrines de poulet sur le BBQ? Celle-ci est vraiment bonne et simple à préparer...”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)