

Marinade pour les steaks

- La meilleure marinade au monde pour les steaks!



Ingrédients :

- 1/2 tasse (125 ml) de vin rouge
- 1/2 tasse (125 ml) de sauce chili
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
- 1 cuillère à soupe de **poudre d'oignon**
- 2 cuillères à soupe de **sauce Worcestershire**
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé de poivre
- 1/2 cuillère à thé de **poudre d'ail**
- 1 feuille de laurier
- Des filets de steak!

Préparation :

1. Bien mélanger tous les ingrédients ensemble.
2. Bien couvrir les steaks et laisser mariner pendant AU MOINS 1 heure!



Aujourd'hui, je vous propose une marinade super extra simple pour les steaks! On se gâte :)

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

