

Courte description : Vive le temps du BBQ !
Quoi de mieux qu'une viande attendrie par la marinade, il ne vous reste plus qu'à la faire griller doucement et la savourer.



Marinade à brochettes

Marinade



Temps de préparation : 15 minutes
Réfrigération : 3 heures (avant la cuisson)

Ingrédients : 1½ lb. porc, poulet, bœuf
(viande à votre choix)
1 c.a. table de soupe à l'oignon en poudre
¼ tasse d'eau bouillante
1 c.a. thé de paprika
1 c.a. thé de sel d'ail
1 c.a. de moutarde sèche
¼ tasse de sucre
½ tasse d'huile à l'ail Jepily
1/3 tasse de vinaigre Jepily

Préparation : Mettre la viande dans un grand sac de plastique genre "Ziploc". Dans un grand bol dissoudre la soupe à l'oignon dans l'eau bouillante. Ajouter le paprika, sel d'ail, moutarde sèche, et le sucre. Ensuite dans l'ordre incorporer l'huile à l'ail ainsi que le vinaigre. Vous devez verser la marinade dans le sac de plastique contenant déjà les viandes et laisser macérer pour au moins 3 heures.

Avec la même recette : Mariner un ou deux filets de porc et cuire 20 minutes à l'autocuiseur.

Recette offerte par : *Mon amie Mimi Rousseau*

Bon Appétit !