

Courte description : Piscine "party", BBQ et plaisirs garantis !  
Jouissez des plaisirs d'été, et faite mariner vos viandes  
le matin même, afin de pouvoir vous aussi profiter de la journée!



## **Marinade piquante à L'italienne**

*Marinade*



Temps de préparation : 10minutes

Réfrigération : Laisser macérer pendant au moins 6 heures

**Ingrédients** : 2 c.a. soupe de jalapenos marinés Jepily hachés grossièrement  
1 gousse d'ail hachée finement  
1 petit oignon rouge haché fin  
1 c.a.soupe de persil frais haché  
1 c.a. thé d'assaisonnement Jepily  
1/3 tasse d'huile à l'ail Jepily  
¼ tasse de vin blanc sec  
viande, volaille à votre choix

**Préparation** : Dans un bol, mélanger ensemble tous les ingrédients et déposer  
la marinade dans un sac plastique (ziploc). Ensuite incorporer  
la viande ou volaille de votre choix et laisser macérer pendant  
au moins 6 heures.

**Recette offerte par** : *Lyne de Jepily*

Bon Appétit !