

MARINADE À LA BRÉSILIENNE

(pour viande rouge et poulet)

Dans un mortier, réunir 4 gousses d'ail, 5 ml (1 c. à thé) de grains de poivre, 5 ml (1 c. à thé) de graines de cumin, 1 feuille de laurier, 2 ml (½ c. à thé) de sel, 30 ml (2 c. à soupe) de paprika et 10 ml (2 c. à thé) de poivre de Cayenne. * Bien écraser. * Incorporer 60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive extra vierge en un mince filet. * Verser dans un bol et incorporer 60 ml (¼ tasse) de vin rouge et 60 ml (¼ tasse) de vinaigre de vin rouge. * Bien mélanger.