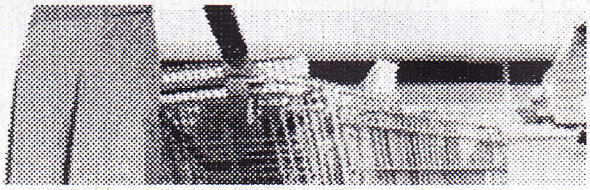
zoupla.communications VISITEZ TOUS NOS SITES >

Recettes.qc.ca : Des recettes simples de tous les jours
Trucsmaison.com : Des trucs pratiques pour la maison
Internouille.qc.ca : Astuces, fonds d'écran, cartes virtuelles et plus !



45 000 commentaires sur plus de 3500 recettes !

Recettes du Québec

Des recettes simples de tous les jours !

Accueil | Le top 10 recettes | Recette du jour | Liste d'envoi | Forum | Livre de recettes | ?

Rechercher une recette

+ Options

Agneau
Barbecue
Boeuf
Boissons & Cocktails
Brochettes
Déjeuner
Desserts
Dindon
Divers
Entrées
Fondue
Gibier
Légumes
Les lunchs
Marinades
Micro-ondes
Mijoteuse
Pain
Pâtes alimentaires
Pâtés & Pizza
Poissons
Porc
Poulet
Riz
Salades
Santé
Sauces & Huiles
Soupes et crèmes
Veau
Végétarien

- Top 10 recettes
- Les nouveautés
- Les étoiles
- Recette du jour
- Les thématiques

Marinade pour porc et poulet

Préparation : 15 min
Cuisson : 0 min
Portions : 4
Macération : 24

Recette par : Patricia

- Lire les 21 commentaires
- Ajouter un commentaire

INGRÉDIENTS

1 tasse (250 ml) d'huile végétale
1/4 tasse (65 ml) de ketchup
1/4 tasse (65 ml) de sauce Chili
3 gousses d'ail, émincées
2 c.à table (30 ml) de vinaigre
2 c.à thé (24 g) de cassonade
1 c.à thé (5 ml) de miel
1 c.à thé (5 ml) de jus de citron

Les ingrédients soulignés vous mèneront à une fiche descriptive en cliquant dessus!

LES ÉTAPES

1. Bien mélanger ensemble tous les ingrédients.
2. Mariner la viande pendant 24 heures au réfrigérateur.

NOTE

Le vinaigre et le jus de citron permettent à la viande de se conserver autant de jours que vous le voulez.