



Marinade au sirop d'érable et à l'orange

Catégorie: Divers

Description:

Ingrédients:

60 ml (1/4 tasse) sirop d'érable

30 ml (2 c. à table) basilic frais, haché finement

15 ml (1 c. à table) moutarde à l'ancienne de type moutarde de Meaux

60 ml (1/4 tasse) jus d'orange

Poivre noir du moulin, au goût

Instructions:

Mélanger tous les ingrédients dans un bol. Placer le poulet dans le sac, verser la marinade, refermer le sac et secouer énergiquement. Laisser mariner au réfrigérateur entre 2 et 12 heures. Retirer la viande du sac et jeter la marinade.