La Boutique des Condiments par ALÉLOR

Marinade estivale pour grillades

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 2 min

Temps de cuisson : 0 min



Ingrédients :

- *3 c. à s. d'Huile d'olive vierge Extra*
- *1 c. à s. de Moutarde au Piment d'Espelette*
- *Jus d'un citron*
- *Herbes aromatiques (thym, romarin)*
- *Sel et Poivre*

Etapes :

- Mélanger tous les ingrédients dans un bol.

Utilisez cette marinade de l'été, facile et rapide à préparer, pour badigeonner vos viandes, poissons ou légumes grillés. Bon appétit !