



Marinade à la mexicaine



Ingrédients

- Pour 4 personnes
- 1 verre de vinaigre blanc
- 2 piments épépinés écrasés
- 2 gousses d'ail pilées
- quelques grains de poivre vert pilés
- ½ cuillère à café de thym coupé surgelé
- ½ cuillère à café de graines de cumin pilées
- 2 clous de girofle
- 1 cuillère à café de sel



Préparation

- Mélanger tous les ingrédients dans un plat creux.
- Laisser mariner la viande ou le poisson une nuit (ou quelques heures) au réfrigérateur.

