



Marinade crue pour les viandes



Ingrédients

- Pour 4 personnes
- 3 verres de vin rouge ou de vin blanc sec
- 1 oignon émincé
- 1 bouquet de persil et de thym frais
- 1 feuille de laurier
- Quelques grains de coriandre pilés
- Quelques grains de poivre vert ou noir pilés
- 1 gousse d'ail pilée
- ½ cuillère à café de sel



Préparation

- Mélanger tous les ingrédients dans un saladier.
- Laisser mariner la viande une nuit au réfrigérateur.

