



Marinade cuite pour les gibiers



Ingrédients

- Pour 4 personnes
- 30 cc de porto
- 2 carottes épluchées et coupées en rondelles
- 2 échalotes émincées
- 3 gousses d'ail pilées
- Quelques grains de poivre noir
- 1 cuillère à café de sel
- Quelques baies de genièvre



Préparation

- Mélanger tous les ingrédients dans une casserole et les laisser cuire 15 mn.
- Laisser refroidir.
- Laisser mariner la viande une nuit au réfrigérateur.

