

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



Étapes :

- 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 !