



IDÉE DE SAISON MAI

MARINADE DE POULET TRADITIONNEL AU VIN

FAÇON COOVI TRAITEUR

Ingredients

- 0,5 dl d'huile d'olive
- 1,25 dl de vin blanc sec
- 1 gousse d'ail, épluchée et tranchée
- 1 c. à s. de moutarde forte
- 1 c. à s. de vinaigre de vin
- ½ c. à c. de thym
- 1 c. à c. d'estragon
- 1 c. à c. de basilic
- Poivre moulu



Préparation :

Mettre tous les ingrédients dans un bol
Bien mélanger.

Verser sur le poulet et laisser mariner au réfrigérateur.

Utiliser cette marinade pour toutes les méthodes de cuisson



Le mot du chef

*Voci ma façon de faire et que j'ai plaisir à partager avec vous ...
Alors tous le monde "au charbon !"*