

Marinade à la bière et à l'ail (pour le poulet)

- La fameuse marinade à la bière et à l'ail pour le poulet (Humm!)



PRÉPARATION
5 MIN

TEMPS TOTAL
5 MIN

PORTIONS
8

Ingrédients :

- 1 bière brune
- 3 cuillères à soupe d'huile de sésame
- 5 gousses d'ail émincées (environ 1 cuillère à soupe et demie)
- 1 cuillère à thé et demie d'origan séché
- 1 cuillère à thé et demie de sel kosher
- 1 cuillère à thé de poivre noir
- 1/2 cuillère à thé de piment de cayenne
- 9 à 10 poitrines de poulet

Préparation :

1. Mettre le poulet dans un sac ziplock ou un plat à marinade.
2. Mélanger tous les ingrédients de la marinade ensemble et verser par dessus le poulet.
3. Laissez mariner pendant au moins 8 heures ou encore mieux toute la nuit.
4. Faire cuire selon votre méthode de cuisson préférée pour le poulet.

“ Voici une délicieuse recette facile de marinade pour le poulet... C'est fait avec de la bière et de l'ail et c'est merveilleux pour les grillades :) ”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)