

Marinade mexicaine pour le poulet

- La meilleure marinade mexicaine pour le poulet (Super facile à faire!)



PORTIONS
6-8

Ingrédients :

- 3 cuillères à soupe de gousses d'ail émincées
- 2 cuillères à thé d'origan
- 1 cuillère à soupe de paprika
- 2 cuillères à thé de cumin
- 1/4 de tasse (65 ml) de jus d'orange
- 1/4 de tasse (65 ml) de jus de lime
- 1/2 cuillère à thé de poudre d'ail
- 1/2 cuillère à thé de poivre de cayenne
- 1/4 de tasse (65 ml) d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à thé de poivre
- 1 cuillère à thé de sel

Viande :

- 3 lb de poulet

Préparation :

1. Bien mélanger tous les ingrédients de la marinade.
2. Couvrir la viande de la marinade.
3. Laissez mariner pendant au moins 30 minutes, mais idéalement pour toute la nuit.
4. Faites cuire à 400 °F (200 °C) pendant 25 minutes.

“ *Vous êtes un peu tanné de manger votre poulet avec toujours la même marinade? Voici une recette de marinade à la mexicaine qui est vraiment un pur délice!*

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

