

La meilleure marinade à steak

- La meilleure marinade pour les steaks... Un vrai festin!



Ingrédients :

- 1/3 de tasse (85 ml) de sauce soja
- 1/2 tasse (125 ml) d'huile d'olive
- 1/3 de tasse (85 ml) de jus de citron
- 1/4 de tasse (65 ml) de sauce **Worcestershire**
- 1 cuillère à soupe et demi de **poudre d'ail**
- 3 cuillères à soupe de basilic séché
- 1 cuillère à soupe et demi de persil
- 1 cuillère à thé de poivre blanc
- 1/4 de cuillère à thé de sauce piquante style Tabasco
- 1 cuillère à thé d'ail émincée

Préparation :

1. Ajouter tous les ingrédients ensemble dans le mélangeur et activer jusqu'à homogénéité.
2. Verser par dessus les steaks et laisser mariner pendant 8 heures!



Vous cherchez une nouvelle marinade? Quelque chose de vraiment solide pour vos précieux steaks? En voici une très bonne et super facile à faire...

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

