

Marinade au vin rouge pour les steaks

- La meilleure recette de marinade au vin rouge pour les steaks!



PRÉPARATION
1 MIN

TEMPS TOTAL
1 MIN

PORTION
1 TASSE

Ingrédients :

- 1/2 tasse (125 ml) de vin rouge
- 1/4 de tasse (65 ml) de sauce soja, faible en sodium
- 1 cuillère à soupe et demie d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe et demie d'huile de sésame
- 3 gousses d'ail émincées
- 2 cuillères à thé de persil
- 1 cuillère à thé de poivre

Préparation :

1. Combiner tous les ingrédients de la marinade dans un bol.
2. Ajouter les steaks.
3. Faites mariner pour environ 24 heures.

“ *Est-ce qu'il y a quelque chose de meilleur qu'un bon steak avec un verre de vin rouge? Si vous aimez le mélange, vous adorerez cette marinade super facile à faire...*

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

