

Marinade épique pour les steaks sur le BBQ

- La meilleure recette de marinade pour les steaks sur le BBQ!



Ingrédients :

- 1/4 de tasse (65 ml) de **sauce Worcestershire**
- 1/4 de tasse (65 ml) de sauce soja
- 1/3 de tasse (85 ml) de jus d'orange fraîchement pressé
- 1/3 de tasse (85 ml) de jus de lime fraîchement pressé
- 6 gousses d'ail émincées
- 1/2 cuillère à thé de gingembre

Préparation :

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients.
2. Ajouter vos pièces de viande (2 portions) dans un grand sac ziplock.
3. Ajouter la marinade et bien secouer le sac afin de bien couvrir la viande.
4. Réfrigérer pendant au moins 12 heures ou toute la nuit.
5. Avant de faire cuire, laissez reposer à la température de la pièce pour 30 minutes/1 heure.

“ *Aujourd'hui, je vous présente le secret pour réussir un délicieux steak sur le BBQ.
Une marinade super facile à faire... :)*

19/07/2021

La meilleure recette de marinade pour les steaks sur le BBQ!

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