

MARINADE À L'ÉRABLE, VINAIGRE DE CIDRE ET ESSENCE DE FUMÉE DE JEAN-PIERRE CLOUTIER

NIVEAU DE
DIFFICULTÉ



VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

79	12 g	3 g
CALORIES	GLUCIDES	MATIÈRES GRASSES

5
minutes
PRÉPARATION

Aucune
CUISSON

200 ml
(3/4
tasse)
PORTIONS

INGRÉDIENTS

2 c. à table	Échalote grise ciselée	30 g
2	Gousse d'ail haché	
2 c. à thé	Gingembre frais haché	10 g
4 c. à table	Vinaigre de cidre Orphée	60 ml
2/5 tasse	Sirop d'érable	100 ml
2 c. à table	Huile d'olive	30 ml
1 c. à thé	Essence de fumée	5 ml
	Sambal Oelek au goût	

PRÉPARATION

1. Mélanger tout les ingrédients de la marinade et y déposer le porc.
2. Laisser mariner quelques heures avant de le cuire.
3. Pour un résultat optimum, laquer le porc à l'érable durant la cuisson.