

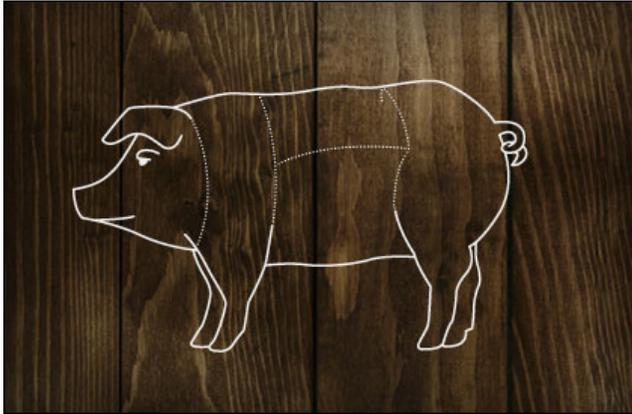
MARINADE À LA BIÈRE

NIVEAU DE
DIFFICULTÉ

5 min
PRÉPARATION

Aucune
CUISSON

400 ml
(2/3
tasse)
PORTIONS



INGRÉDIENTS

12 oz	Bière au choix	341 ml
2 c. à table	Moutarde de Dijon	30 ml
4 c. à table	Feuilles de fenouil hachées	60 ml
2 c. à thé	Sarriette moulue	10 ml
3	Gousses d'ail, hachées finement	3
2 c. à thé	Flocons d'oignons secs	10 ml
Au goût	Poivre frais moulu	Au goût

PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger la bière, la moutarde, les feuilles de fenouil, la sarriette, l'ail, les flocons d'oignons et le poivre.
2. Bien enrober le porc du mélange, couvrir et laisser mariner au froid pendant 20 min (pour plus de tendreté, laisser mariner de 1 à 6h).