

metro



Marinade épicée à l'orange (pour viande rouge)

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 1 Vote

500 ML | 0:05 PRÉPARATION | 0:00 CUISSON | 0:20 TEMPS TOTAL

Ingrédients

250 ml Jus d'orange
(1 tasse)

125 ml Orange, en morceaux avec le jus
(1/2 tasse)

125 ml Huile végétale
(1/2 tasse)

1 pincée Noix de muscade, râpée

3 Piments rouges séchés

1 ml Piments rouges en flocons
(1/4 c. à thé)

Au goût, poivre du moulin

Préparation

Dans une petite casserole, mettre tous les ingrédients.

Assaisonner au goût de poivre du moulin. Porter à ébullition.

Couvrir, éteindre le feu et laisser reposer sur l'élément 15 minutes avant de l'utiliser.

Source : Metro

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.