



Marinade au porto et balsamique

PORTIONS

590 ml (2 1/8 tasses)

TEMPS DE CUISSON

20 minutes

Cette marinade polyvalente peut être préparée d'avance, la fin de semaine et conservée au réfrigérateur jusqu'à son utilisation.

Aliments à mariner: Bœuf, veau, volaille.

Suggestions de vins pour la préparation de la recette: Quinta do Infantado meio-seco ruby ou Tribute vintage character, à la SAQ.

Ingrédients

- 1/2 litre (2 tasses) de porto rouge
- 15 ml (1 c. à soupe) de cassonade
- 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre balsamique
- 10 ml (2 c. à thé) de ciboulette hachée
- 10 ml (2 c. à thé) de persil haché
- 15 ml (1 c. à soupe) d'échalote grise hachée
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 10 ml (2 c. à thé) de poivre entier

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- 1 Faire bouillir le porto, la cassonade et le vinaigre balsamique. Laisser refroidir.
- 2 Incorporer les herbes fraîches, l'échalote et l'huile d'olive.
- 3 Assaisonner de poivre.
- 4 Une fois les aliments marinés, conserver la marinade.
- 5 Réduire de moitié afin d'obtenir une sauce d'accompagnement.