

*Caty*

Marinade aux herbes

PORTIONS

610 ml (2 1/4 tasses)

Une marinade aux herbes de Provence, parfaite pour le barbecue. Si possible, utiliser des herbes fraîches.

Aliments à mariner: Poisson blanc, veau, volaille.

Suggestions de vins pour la préparation de la recette: Premières Grives Domaine Tariquet vin de pays des côtes-de-gascogne, loupiac (Bordeaux, France) ou ste-croix-du-mont (Bordeaux, France) à la SAQ.

Ingrédients

- 15 ml (1 c. à soupe) de persil haché
- 15 ml (1 c. à soupe) de basilic haché
- 15 ml (1 c. à soupe) de thym haché
- 10 ml (2 c. à thé) d'origan haché
- 15 ml (1 c. à soupe) de ciboulette hachée
- 10 ml (2 c. à thé) de poivre entier
- 1/2 litre (2 tasses) de vin blanc moelleux
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- Mélanger progressivement tous les ingrédients en fouettant de manière énergique.
- Mariner les poissons une heure environ et les autres chairs, de quatre à six heures.