

# metro



## Marinade de base

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:05 CUISSON | 0:20 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

750 ml Vinaigre blanc  
(3 tasses)

625 ml Sucre  
(2 1/2 tasses)

20 ml Sel  
(4 c. à thé)

5 ml Poivre  
(1 c. à thé)

5 ml Cannelle  
(1 c. à thé)

15 ml Moutarde en grains  
(1 c. à soupe)

10 ml Poudre de cari  
(2 c. à thé)

### Préparation

Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition et faire bouillir pendant 5 minutes.

Réfrigérer jusqu'à utilisation.

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.

**10 ml** Coriandre  
**(2 c. à thé)**

---