

*Caty*

## Marinade pour poulet au citron et fines herbes

PORTIONS

**environ 250 ml (1 tasse)**

TEMPS DE PRÉPARATION

**10 minutes**

Citron et fines herbes, voilà un mariage qui sait mettre en valeur la chair de poulet sans masquer son goût!

### Ingrédients

- 80 ml (1/3 de tasse) d'huile d'olive
- 60 ml (1/4 de tasse) d'origan haché
- 30 ml (2 c. à soupe) de thym haché
- 30 ml (2 c. à soupe) de menthe hachée
- 2 citron (jus et zeste)
- 2 gousses d'ail hachées
- sel et poivre au goût

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

---

### Préparation

- 1 Dans un bol, mélanger tous les ingrédients.