



## Marinade saveur des Indes

TEMPS DE PRÉPARATION

**5 minutes**



Conférer à ses plats des saveurs indiennes n'est vraiment pas compliqué avec cette marinade facile à préparer. [Yogourt](#) nature, lait de coco et pâte de tandoori, voilà tout simplement le secret pour des [grillades](#) de poisson, de poulet ou d'agneau réussies!

### Ingrédients

- 250 ml (1 tasse) de yogourt nature
- 185 ml (3/4 de tasse) de lait de coco
- 30 ml (2 c. à soupe) de pâte de tandoori
- sel et poivre au goût

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

---

- 1 Dans un bol, mélanger ensemble tous les ingrédients.
- 2 Verser dans un sac hermétique et ajouter la viande. Retirer l'air du sac et déposer dans un bol afin que la marinade enrobe bien les aliments. Laisser mariner au frais.