

# metro



## Marinade style asiatique

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

4

4

0:05

PRÉPARATION

0:00

CUISSON

0:05

TEMPS TOTAL

### Ingrédients

284 ml Demi glace Cordon Bleu

125 ml Sauce soya  
(1/2 tasse)

125 ml Huile de sésame  
(1/2 tasse)

45 ml Gingembre moulu  
(3 c. à soupe)

22 ml Poivre moulu  
(1 1/2 c. à soupe)

5 à 6 Gousses d'ail

250 ml Sucre  
(1 tasse)

### Préparation

Bien mélanger ensemble tous les ingrédients.

Réserver une partie de la marinade pour badigeonner lors de la cuisson.

Verser le reste de la marinade sur la viande dans un plat de préférence en Pyrex.

Faire reposer au réfrigérateur de 12 à 24 heures.

Plus le temps de macération est long plus la viande sera tendre et savoureuse.

Accompagne très bien la viande de volaille ou le porc.

Source : Cordon Bleu

### Accords vins et mets



#### Aromatique et rond

Ces vins secs se caractérisent par l'intensité de leurs arômes d'épices, de pain grillé ou de fruits exotiques. En bouche, ils ont une texture grasse et sont bien équilibrés.

Catégories de produits : vin blanc, champagne et mousseux.

**10 ml** Vinaigre de riz  
**(2 c. à thé)**

---

## 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.

---