

Marinade pour le boeuf

- La meilleure marinade au monde pour le boeuf!



Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) d'huile végétale
- 3/4 de tasse (190 ml) de sauce soja
- 1/2 tasse (125 ml) de jus de citron
- 1/4 de tasse (65 ml) de **sauce Worcestershire**
- 1/4 de tasse (65 ml) de moutarde de Dijon
- 1 gousse d'ail émincée
- Sel et poivre du moulin

Préparation :

1. Dans un grand contenant, verser tous les ingrédients. Bien mélanger.
2. Ajouter les morceaux de boeuf.
3. Laisser mariner pendant au moins 2 heures au réfrigérateur.

“

Le secret d'une bonne brochette de boeuf ou d'un bon morceau de viande réside dans le bon goût de sa marinade. Ça adonne bien, parce que je vous montre aujourd'hui votre nouvelle recette de marinade passe-partout pour le boeuf!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)