Beurres et Sauces

Marinade aux piments

10 min	10 min	0	0	14
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la marinade aux piments

1. Presser le citron et verser le jus obtenu dans un bol.
2. Ajouter la poudre de piment.
3. Eplucher et hacher finement l'échalote.
4. Piler la gousse d'ail.
5. Ajouter l'échalote et l'ail à la préparation.
6. Ajouter le basilic, les herbes de Provence et le poivre.
7. Bien mélanger le tout.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la marinade aux piments

- 1 c. à café **Piment(s)**
- 1 **Citron(s)**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 1 **Echalote(s)**
- 1 c. à café **Herbes de Provence**
- 3 feuille(s) **Basilic**
- 1 **Poivre**