

*Beurres et Sauces*

Marinade à l'ail et au piment



| | | | | |
|--------------|---------------|----------|------------|-----------|
| 12h15 | 15 min | 0 | 12h | 30 |
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la marinade

8 Gousse(s) d'ail
6 Piment(s)
1 Bouillon cube déshydraté
1 Poivre

Étape 1

Préparation de la marinade

- 1 Écraser les gousses d'ail avec le poing ou le plat d'un couteau, puis les éplucher.
- 2 Réserver les gousses épluchées dans un saladier.
- 3 Découper et épépiner les piments.
- 4 Utiliser des gants ou bien se laver les mains après avoir manipulé des piments.
- 5 Réserver les piments avec l'ail dans le saladier.
- 6 Mettre les piments et les gousses d'ail dans le bol d'un mixeur, mixer grossièrement.
- 7 Ajouter le bouillon cube dans le mixeur, poivrer et mixer à nouveau.
- 8 A défaut de mixeur, écraser la préparation à l'aide d'un pilon.