



Beurres et Sauces

Marinade aux herbes



1h10

TEMPS TOTAL

10 min

PRÉPARATION

0

CUISISON

1h

REPOS

130

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour la marinade

4 c. à soupe **Huile d'olive**
0.5 **Citron(s)**
1 branche(s) **Romarin**
1 c. à café **Thym**
1 pincée(s) **Lavande
séchée**
4 feuille(s) **Basilic**
0.5 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à café **Gros sel**
1 **Poivre noir**

Étape 1

Préparation de la marinade aux herbes

- 1 Zester le citron et mettre les zestes dans le saladier.
- 2 Couper le citron, le presser, et verser le jus dans le saladier.
- 3 Verser l'huile d'olive dans le saladier, puis saler et poivrer.
- 4 Ciseler les herbes et les ajouter à la marinade.
- 5 Peler et hacher la gousse d'ail, l'ajouter à la marinade.
- 6 Bien mélanger le tout et réserver au frais.
- 7 Mettre à mariner la viande pendant minimum 1 heure, ou enduire simplement les pièces à griller.