Beurres et Sauces

Marinade aux herbes

1h10	10 min	0	1h	130
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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.

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**