



Beurres et Sauces

Marinade aux piments



10 min 10 min

TEMPS TOTAL

0

CUISISON

0

REPOS

14

CALORIES

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**

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.