

*Beurres et Sauces*

# Marinade au piment rouge et nuoc-mâm



<b>5 min</b>	<b>5 min</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>89</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

### Ingrédients pour la marinade

2 c. à soupe **Pâte de piment**  
75 cl **Nuoc mâm**  
50 g **Sucre semoule**  
10 ml **Vinaigre d'alcool blanc**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
1 **Citron(s)**  
1 trait **Huile de pépins de raisins**

### Étape 1

#### Préparation de la marinade

- 1** Rouler le citron sur le plan de travail puis le couper en deux avec un couteau d'office. Le presser avec un presse-agrumes et réserver.
- 2** Eplucher et dégermer l'ail avant de le ciseler finement avec un couteau éminceur. Le mettre dans un saladier puis ajouter le jus de citron et la pâte de piment rouge. Mélanger avec une cuillère à soupe.
- 3** Ajouter le vinaigre d'alcool, la sauce nuoc mam et le sucre semoule tout en mélangeant. Ajouter l'huile de pépins de raisin et mélanger une dernière fois.