



Marinade grecque pour poisson



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 1 citron (brossé)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail (pressée)
- 1 cuillerée à thé paprika en poudre
- 3 cuillères à soupe d'origan frais (finement haché)

Méthode de préparation

- 1.** Râpez le zeste du citron et pressez le citron pour en extraire le jus.
- 2.** Mélangez le zeste et le jus de citron, l'huile, l'ail, le paprika et l'origan.
- 3.** Couvrez le poisson de marinade et réservez au frigo pendant min. 30 minutes et max. 2 heures.