



Marinade aux herbes



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 cuillère à soupe de miel liquide
1 décilitre d'orange sanguine
1 décilitre de rosé
2 décilitres de porto rouge
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 feuilles de laurier
1/2 cuillère à café thym (séché)
1/2 cuillère à café oregano (séché)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez le miel, le jus de l'orange sanguine, le rosé, le porto et l'huile d'olive.
- 2.** Ajoutez le laurier et assaisonnez avec du thym et de l'origan. Salez et poivrez.