

La Marinade Signature pour sublimer toutes vos Grillades

Ingrédients nécessaires

- 100 ml d'huile d'olive extra vierge
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 gousses d'ail fraîches, hachées finement
- 1 cuillère à soupe de miel ou de sirop d'érable
- 1 cuillère à café de paprika fumé
- Jus d'un demi-citron jaune
- Poivre noir fraîchement moulu au goût

Étapes de préparation

- Dans un bol de taille moyenne, combinez l'huile d'olive, la sauce soja, le miel et le jus de citron.
- Incorporez l'ail haché et le paprika fumé à la préparation.
- Poivrez généreusement et fouettez vigoureusement jusqu'à obtenir une émulsion homogène.
- Placez votre viande ou vos légumes dans un récipient hermétique ou un sac de congélation.
- Versez la marinade sur les ingrédients et assurez-vous qu'ils soient bien enrobés.

Conseils de chef pour un résultat optimal

- Temps de repos : Laissez mariner au réfrigérateur pendant au moins 2 heures pour une imprégnation légère, ou idéalement toute une nuit pour une saveur intense.
- Température : Sortez la viande du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson pour éviter un choc thermique.
- Cuisson : Badigeonnez régulièrement vos aliments avec le reste de la marinade pendant la cuisson pour favoriser la caramélisation.
- Conservation : Ne réutilisez jamais une marinade ayant été en contact avec de la viande crue sans l'avoir fait bouillir au préalable.