

✿✿✿✿ Marinade à l'antillaise ✿✿✿✿

Temps de marinade : au minimum 1h

Ingrédients : (pour 4 personnes)

- Lait de coco : 40 cl environ
- Jus de citron vert : 2 citrons
- Piment frais finement haché : en petite quantité s'il est très fort (renseignez-vous)
- Sel, poivre, ail haché, pulpe de tomate
- Curry en poudre (facultatif)

Préparation :

- Mélangez tous les ingrédients et mêlez-la à la viande.
- Couvrez bien votre plat d'un film transparent et laissez reposer dans votre réfrigérateur.
- Vous pouvez réchauffer la marinade et la servir en sauce.

Cette marinade est idéale pour le poulet (blanc, cuisse), la dinde et le porc.