

✨🌸🌿🌱 Marinade à la chinoise (pour les viandes) ✨🌸🌿🌱

Ne vous fiez pas aux ingrédients, surtout concernant la présence d'apéritif anisé car cette recette a toujours un grand succès même auprès des réticents à ce parfum. Il suffit de ne dévoiler aucun ingrédient avant que vos convives aient goûté le plat.

Temps de marinade : au minimum 1h

Ingrédients : (pour 4 personnes)

- Sauce soja : ½ de verre
- Miel liquide : ¼ de verre
- Apéritif anisé : ¼ de verre
- Mélange 4 épices : ½ cuillère à café
- Ail : 1 gousse écrasée
- Poivre

Il n'y a pas de sel car la sauce soja l'est suffisamment.

Préparation :

- Mélangez tous les ingrédients et mêlez-la à la viande.
- Couvrez bien votre plat d'un film transparent car la marinade a un parfum très fort, et laissez reposer dans votre réfrigérateur.
- Remuez de temps en temps.
- Lors de la cuisson de la viande au barbecue, badigeonnez-la de temps en temps avec la marinade. Vous pouvez également chauffer la marinade et en verser un filet sur la viande au moment du service.

Cette marinade est idéale pour le porc (rôti ou filet mignon) et pour le canard.

Remarque: si vous souhaitez plus de sauce, ajoutez de la sauce soja.

