

🌟🌸🌿🌸 Marinade caramélisée 🌟🌸🌿🌸

Temps de marinade : au minimum 1h

Ingrédients : (pour 4 personnes)

- Sauce soja : ½ de verre
- Miel liquide : ½ de verre
- Gingembre, cannelle : 1 bonne pincée
- Vinaigre de vin : 1 filet

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, remuez de temps en temps.

Cette marinade est idéale pour le porc (rôti, travers, etc.), l'agneau (côte, etc.), le canard.