

**** Marinade épicée ****

Temps de marinade : au minimum 1h

Ingrédients : (pour 4 personnes)

- Cumin, curry
- Coriandre ciselée
- Ail, oignon finement ciselé
- Sel, poivre

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.

Cette marinade est idéale pour la volaille.

Remarque: L'idéale est de faire cuire la viande dans une papillote afin de concentrer toutes les saveurs qui se libéreront au moment de son ouverture pour la joie du consommateur.