

## **MARINADE POUR BROCHETTES, POITRINES OU FILETS DE POULET**



1/3 tasse d'huile  
2 c. à table de jus de citron  
2 gousses d'ail écrasées  
¼ c. à thé de piment broyé  
½ c. à thé d'origan  
6 c. à table de sauce Chili  
3 c. à table de ketchup  
1 c. à thé de sauce HP  
¼ c. à thé de sauce Worcestershire  
Sel – poivre  
Sauce soja au goût  
1 c. à table de cassonade

-Mélanger tous les ingrédients et y déposer la viande 6 à 8 heures

Publier par ***Le coin recettes de Jos***

(Source: Chantal Dupont)