

Marinade pour poulet (Le palais gourmand)

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 (**pas mis**)

¼ c. à thé de sauce Worcestershire

Sel, poivre

Sauce soja au goût (**mis 2 c. à thé**)

1 c. à table de cassonade

Mélanger tous les ingrédients, verser sur les morceaux de poulet et faire mariner minimum 6 heures.