MARINADE POUR FILETS DE PORC

filet de porc (moi 2 filets) coupé en tranches de 1/2 po (1cm)
1/4 tasse de sucre (moi miel)
1/2 tasse de sauce soya
2/3 tasse d'huile végétale
2 c.à soupe de jus de citron
Poudre d'ail, au goût
Fines herbes, au goût

-Bien mélanger ensemble tous les ingrédients.

-Mariner la viande pendant 24 heures au réfrigérateur.

-Cuire les morceaux de porc sur le grill de la raclette

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

(Source: Recettes du Québec)