

Poitrine de poulet "marinade" au Vieux Duluth

Préparation: 5 minutes

Macération: 24 heures (moi 48 heures)

Portions: 4 à 6 poitrines (environ)

~Ingrédients

1/2 tasse d'huile

1 c.thé de sel

1 c.thé de poivre

1 1/2 c.thé de poudre de Cari

1 c.thé de moutarde en poudre

2 c.ta. de persil frais haché où 1 c.thé de persil séché

2 gousses d'ail,hachées-au goût(2 grosses pour moi)

*Mon ajout: jus de citron et zeste de citron au goût

~Préparation

1)Dans un grand plat,mélanger ces ingrédients ensemble,ajouter des cubes de poulet ou les poitrines, déposer dans la marinade et couvrir. Laisser mariner pour environ 24 heures au frigo.

source: Recettes Secrètes modifiée par ~Lexibule~

~Note: Vous aurez compris que la recette est un clone. La recette est une marinade pour brochettes au poulet du restaurant le Vieux Duluth mais moi j'ai fait en version poitrine.

~Aussi: J'ai ajouté à la marinade du jus de citron et zestes de citron au goût. Plus vous laisserez mariner votre viande, plus elle sera meilleure.

<http://lesmilleetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule