

LES RECETTES

Les marinades

Crue ou cuite, la marinade est une façon traditionnelle d'attendrir et d'aromatiser viandes et poissons, par lente imprégnation.

Chacun connaît et apprécie le carpaccio de bœuf ou de veau, les marinades de crevettes, de filets de saumon ou de dorades...

LES INGRÉDIENTS DE LA MARINADE CRUE

Prévoir : 2 oignons, 4 échalotes, 2 gousses d'ail, des branches de persil, une branche de céleri et de thym, une carotte, une demi-feuille de laurier, 2 clous de girofle, des grains de poivre écrasés, un litre de vin blanc, deux verres de vinaigre et un verre d'huile.