

Beurres et Sauces

Marinade d'agrumes



10 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

0

CUISON

0

REPOS

166

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour la marinade d'agrumes

2 Citron(s) vert(s)

1 Orange(s)

5 c. à soupe **Miel liquide**

4 c. à soupe **Huile d'olive**

1 c. à soupe **Rhum**

1 c. à café **Quatre-épices**

1 Sel

1 Poivre

Étape 1

Préparation de la marinade

- 1** Couper un citron en deux, extraire le jus à l'aide d'un presse agrumes.
- 2** Répéter l'opération avec l'orange. Verser les jus dans un cul de poule, ajouter le miel liquide.
- 3** Mélanger avec une cuillère, puis incorporer l'huile d'olive, le quatre épices et le rhum.
- 4** Assaisonner de sel et de poivre, remuer.
- 5** Passer préalablement le miel au micro-ondes pour le rendre plus fluide.