

*Beurres et Sauces*

Marinade à l'ail et au piment

**12h15 15 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

0

CUISON

12h

REPOS

30

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes**Ingrédients pour la
marinade****8 Gousse(s) d'ail****6 Piment(s)****1 Bouillon cube
déshydraté****1 Poivre****Étape 1**

Préparation de la marinade

- 1 Écraser les gousses d'ail avec le poing ou le plat d'un couteau, puis les éplucher.
- 2 Réserver les gousses épluchées dans un saladier.
- 3 Découper et épépiner les piments.
- 4 Utiliser des gants ou bien se laver les mains après avoir manipulé des piments.
- 5 Réserver les piments avec l'ail dans le saladier.
- 6 Mettre les piments et les gousses d'ail dans le bol d'un mixeur, mixer grossièrement.
- 7 Ajouter le bouillon cube dans le mixeur, poivrer et mixer à nouveau.
- 8 A défaut de mixeur, écraser la préparation à l'aide d'un pilon.