

# Marinade créole

Pour 4 à 6 personnes

Préparation: 10mn

Repos: 30mn



## INGRÉDIENTS:

- Un morceau de gingembre frais
- 4 gousses d'ail
- 2 CS Sauce d'huître
- 4 CS sauce soja
- 3 CS Huile d'olive
- 1 cc de gros sel
- 1 cc de sucre
- Jus de citron vert (sauf viande rouge)

## PRÉPARATION:

1. À préparer 30 minutes avant.
2. Piler le gingembre, le gros sel et l'ail les mettre dans un grand saladier.
3. Mélanger tous les ingrédients et ajouter la viande ou le poisson dans la marinade.
4. Laisser reposer au frais pendant au moins 30 minutes.

*Essayer c'est l'adopter!!*