

# MARINADE AU VIN BLANC POUR VIANDES, POISSONS OU SAUCISSES

Février 2019

## Ingrédients (1 litre de marinade) :

- ★ 1 litre de vin blanc sec (Sauvignon) (\*)
- ★ 1 oignon paille
- ★ 1 carotte
- ★ 8 feuilles de laurier
- ★ 4 clous de girofle
- ★ 10 grains de poivre noir
- ★ Sel fin

Ustensiles : Sauteuse, Saladier, Film alimentaire

Préparation : 10 mn

Cuisson : 5 mn

Macération : 12 à 48h

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 4,45 € (pour 1 litre de vin)



## Recette :

Peler l'oignon et la carotte, les couper en rondelles. Verser le vin blanc dans une sauteuse, ajouter les rondelles de légumes, le laurier, les clous de girofle, les grains de poivre, une pincée de sel et porter doucement à ébullition. Laisser frémir 5 minutes, couper le feu, le mélange est prêt à être utilisé. Verser dans un saladier et ajouter le produit à mariner. Lorsque le tout est refroidi recouvrir le saladier d'un film alimentaire et mettre au frais (bas du réfrigérateur pendant 12, 24 ou 48h selon le goût recherché).

Cette marinade convient pour la viande de porc : filet mignon, poitrine fraîche, ..., la viande d'agneau, les saucisses à base de farce de porc (saucisse de Toulouse, diots savoyards, crépinettes, ...), les filets de poissons de mer, ...

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.