Marinade crue

Préparation : 15 mn
Pas de cuisson
Pour 1 litre de marinade

1 carotte
2 échalotes
1 branche de céleri 1 gousse d'ail
1 bouteille de Châteauneuf-du-Pape rouge
1/2 verre de vinaigre de vin
1/3 de verre d'eau-de- vie 1 bouquet garni
Poivre en grains 1 oignon
1 clou de girofle
3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Couper la carotte en rondelles.

Emincer les échalotes, la branche de céleri et l'ail. Placer le tout dans une cocotte.

Ajouter le vin rouge, le vinaigre et l'eau-de-vie.

Assaisonner avec le bouquet garni, Le poivre, l'oignon piqué du clou de girofle, l'huile d'olive.

Placer votre viande dans cette préparation. La marinade doit recouvrir totalement les morceaux de viande. Mettre au frais. Retourner fréquemment les morceaux de viande.

Cette marinade est employée pour les viandes de boucherie et le gibier (les grosses pièces).