

Viande Rouge Marinée au Vin Rouge et Cuite au Barbecue

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 min

Marinade : 3 heures

Ingrédients:

- VIANDE ROUGE DIVERSE	Bœuf, agneau, canard ou faisán
- VIN ROUGE	125 ml
- MOUTARDE	2 c à café
- AIL EN POUDRE	2 c à café
- THYM	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préparez la marinade : versez le vin dans un grand plat avec la moutarde, le thym, l'ail, le sel et le poivre. Fouettez pour homogénéiser.
- Faites-y mariner vos morceaux de viande. Tournez-les plusieurs fois pendant les 3 heures.
- Faites cuire la viande au barbecue. Faites chauffer l'excédent de marinade dans un récipient au barbecue.
- Servez la viande en aiguillettes nappées de marinade chaude.

Remarque:

Pour agneau, canard, faisán ou boeuf
Servez avec une salade fraîche.

