

## Marinade au Vin Rouge

*Pour 4 personne(s)*  
*Temps de préparation: 5 minutes*

### Ingrédients:

- |                 |            |
|-----------------|------------|
| - VIN ROUGE     | 125 ml     |
| - MOUTARDE      | 2 c à café |
| - AIL EN POUDRE | 2 c à café |
| - THYM          | 1 c à café |
| - SEL           |            |
| - POIVRE        |            |

### Recette:

- Dans un grand plat, versez le vin rouge.
- Ajoutez la moutarde, l'ail, thym, le sel et le poivre.
- Fouettez pour homogénéiser.
- La marinade est prête pour accueillir la viande rouge ...

### Remarque:

Pour les viandes rouges