

Marinade à la brésilienne pour grillades d'agneau

Par [Ferme Les Péchés Moutons](#)



Ingrédients

4 gousses d'ail
5 ml (1 c. à thé) grains de poivre
5 ml (1 c. à thé) cumin
1 feuille de laurier
125 ml (1/2 c. à thé) sel
30 ml (2 c. à soupe) paprika
10 ml (2 c. à thé) poivre de cayenne
60 ml (1/4 tasse) huile d'olive
60 ml (1/4 tasse) vin rouge
60 ml (1/4 tasse) vinaigre de vin rouge
Fines herbes fraîches au choix (coriandre, persil, origan, romarin)

Préparation

Dans un mortier, réunir les gousses d'ail, grains de poivre, graines de cumin, feuille de laurier, sel, paprika et le poivre de Cayenne.

Bien écraser. Incorporer l'huile d'olive en un mince filet.

Verser dans un bol et incorporer le vin rouge et le vinaigre de vin rouge.

Recette adaptée, tirée du site web : Métro