

Marinade pour poulet cuit au BBQ

Préparation : 15 min

Cuisson : 0 min

Portions : 4

Macération : 4 heures

Auteur : Pascale

Photo : Comida

Il y a **13 commentaires** pour cette recette

[Ajouter](#) un commentaire

Ingrédients

1/2 tasse (125 ml) huile de tournesol
1 tasse (250 ml) bouillon de poulet
2 gousses ail
1 oignon, haché
1 c.à soupe (15 ml) moutarde à l'ancienne
1 c.à soupe (15 ml) moutarde de Dijon
2 c.à soupe (30 ml) miel
1 c.à thé (5 ml) basilic
1 c.à thé (5 ml) ciboulette
Sel de céleri
Sel, au goût
Poivre, au goût

Etapes

1. Mélanger les ingrédients ensemble et laisser mariner la viande au réfrigérateur au moins 4 heures.
2. En badigeonner sur le poulet lors de la cuisson sur le BBQ.