

# Comment personnaliser sa marinade

---



Cette information n'est valide qu'avec la sauce marinée plus.

Le mode d'utilisation écrit sur chacune des étiquettes de nos marinades n'est qu'une suggestion. Vous pouvez personnaliser vos marinades à partir de nos mélanges.

Par exemple, à partir de la marinade « fines herbes », vous pouvez substituer une tasse d'eau par une tasse d'huile d'olive et ajouter 2 cuillères à table de :

- › Vinaigre balsamique (pour mariner de la viande de bœuf)
- › Vinaigre de cidre de pomme (pour mariner de la viande de porc)
- › Jus de citron (pour mariner de la viande de poulet)