



# Marinade aux herbes



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

1 cuillère à soupe de miel liquide  
1 décilitre d'orange sanguine  
1 décilitre de rosé  
2 décilitres de porto rouge  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
2 feuilles de laurier  
1/2 cuillère à café thym (séché)  
1/2 cuillère à café oregano (séché)  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Mélangez le miel, le jus de l'orange sanguine, le rosé, le porto et l'huile d'olive.
- 2.** Ajoutez le laurier et assaisonnez avec du thym et de l'origan. Salez et poivrez.