

MARINADE BLANCHE

- 1 litre d'eau
 - 1 décilitre de vinaigre
 - 2 cueillères à soupe d'huile
 - cuire avec une garniture de légumes
 - poireaux
 - carottes
 - céleri
 - poivre en grains
 - oignons
 - 1 ou 2 grains de genièvre
 - thym
 - laurier
 - réduction d'1/3 environ
 - éventuellement 1 décilitre de vin blanc
 - mettre sur la pièce à mariner 24 ou 48 heures.
-