Fiche marinade, Gaub Volailles

Marinade de Chevreau

Ingrédients :

- Vin blanc moelleux
- Huile d'olives
- Thym
- Laurier
- Ail
- Sel, poivre

Conseil : Laisser mariner votre chevreau quelque heures

63 rue de la chapelle, 57000 METZ-SABLON