Marinade pour viande

Marinade au citron pour rôti de porc (à faire la veille)

Piquer le rôti à l’ail

Dans un saladier mettre, l’huile d’olive, le jus d’1 ou de 2 citrons

Thym, laurier, romarin, origan,

Laisser mariner toute une nuit

Le lendemain faire rôtir la viande, avec des oignons, puis ajouter la marinade dans la casserole

Laisser cuire doucement. (Si besoin ajouter un peu d’eau)