

## Marinade estivale pour grillades

**Nombre de personnes :** 4

**Temps de préparation :** 2 min

**Temps de cuisson :** 0 min

### Ingrédients :

- 3 c. à s. d'Huile d'olive vierge Extra
- 1 c. à s. de Moutarde au Piment d'Espelette
- Jus d'un citron
- Herbes aromatiques (thym, romarin)
- Sel et Poivre



### Étapes :

- Mélanger tous les ingrédients dans un bol.

**Utilisez cette marinade de l'été, facile et rapide à préparer, pour badigeonner vos viandes, poissons ou légumes grillés. Bon appétit !**