

Marinade Asiatique

du Chef Nicolas Cegretin

Ingrédients :

- Sauce soja 250 gr
- Sauce huitre 250 gr
- Gousses d'ail 2 pcs
- Ail 5 gr
- Gingembre 20 gr
- Miel 1 cuillère à soupe



Instructions :

1. Mélanger les liquides
2. Raper l'ail et le gingembre dans les liquides
3. Faire mariner les morceaux de viande de votre choix 2 heures avant cuisson
4. (J'ai l'habitude de le faire avec une échine de porc avec ou sans os, cela fonctionne également avec des cuisses de poulet, poulet, magret de canard ou pour du poisson comme du thon ou espadon)

Utilisation du Bee Grill

Suivant le nombre de personnes, ajuster 1/2 ou au 3/4 plein de charbon

- Pour la viande, cuire en indirect
- Pour le poisson, cuire en direct pour une caramélisation

Puis griller à la fin pour une belle coloration

Badigeonner au pinceau plusieurs fois pendant la cuisson