



Qu'est-ce qu'une marinade sèche ?

La méthode est simple, un enfant s'y amuse : prendre un morceau de viande, de poisson, de légume ou de fruit de mer de votre choix, l'enduire légèrement d'huile et l'enrober d'épices (dans un sac) ou le masser avant de procéder à la cuisson. Les épices NoMU qui viennent d'Afrique du Sud sont conçues pour un enrobage de goût parfait avec des mélanges très bien imaginés (marocain, africain, espagnol, pour fruits de mer, etc.) et des épices à mouliner, tout aussi intelligemment combinées. *De 6 \$ à 8 \$ en vente dans les épicerie fines et boutiques spécialisées.*