

Boeuf ou porc grillé façon maison

Soumis par Marsouil
01-06-2008

1kg Bœuf (partie tendre pour fondue) Ou porc épaule désosser La différence c'est le temps de cuisson. -la veille couper la viande en fine tranche -Sel, poivre, sucre (1 verre), nuc man (1/2 verre) -eau (1 verre) , huile (2 grosses cuillères) -graine de sésame -de la citronnelle (fraiche ou congeler) -ail -laisser macérer
Bon appétit