

D

ès l'arrivée des beaux jours, on dégaine aussitôt le barbecue sur la terrasse. Des grillades estivales, un bon thé glacé, les copains... Qui dit barbecue dit forcément marinades à gogo, et il y en a pour tous les goûts !

Lassés des marinades classiques ? [La Maison du Bon Café](#) vous livre ses secrets pour réaliser des marinades créatives et parfumées : au thé, au café, cet été, on a osé !

Les marinades, une histoire de goût

Faire mariner une viande ou un poisson permet de parfumer et d'attendrir le produit. Épices, garnitures, condiments, la palette de [saveurs](#) est riche.

La marinade demande un peu de patience. C'est en laissant reposer l'aliment plusieurs heures dans la préparation que celui-ci s'imprègne de toutes les saveurs.

Le [thé](#) et le [café](#) entrent en cuisine, prêt à s'y mettre ?

C'est fort de café !

Le café offre une puissance, une amertume et une acidité prégnantes dans une préparation culinaire ([sucrée](#) ou salée). Comme pour les épices, ils existe une large palette de [cafés](#), différenciés par leurs arômes et leur force. "Viande et café" forment un mariage subtil aux saveurs étonnantes.

Osées ! Les marinades au thé et au café pour vos grillades cet été

Pour commencer avec un incontournable des grillades : les ribs de porc ! Badigeonnés d'une sauce barbecue corsée par le café [Maya Bio](#) (aux notes de réglisse et de cèdre), ils raviront les papilles de vos invités !

Une pièce de boeuf trouvera son compte avec une marinade à base d'ail, d'échalotes, de sauce Worcestershire, de vinaigre balsamique et d'un café type [Kenya](#), aux arômes de fruits rouges. Ajoutez quelques carottes nouvelles à griller avec, et le tour est joué.

Et pour un magret de canard ? Une délicieuse marinade au jus d'orange, gingembre, romarin et café Pérou Bio sur des notes d'agrumes s'accordera parfaitement avec cette volaille.



Marinades d'é-Thé

Le [thé](#) est subtil, plus délicat (il est d'ailleurs important dans les marinades, à condition d'utiliser un thé suffisamment infusé). Ces feuilles offrent un large éventail de caractéristiques organoleptiques et en [cuisine](#), il regorge d'idées !

Quel thé pour des gambas à la plancha grillées aux amandes? Le [Thé vert Sencha Veillée en Provence](#) aux notes d'amande, de menthe, de citronnelle et verveine sera parfait pour une marinade parfumée et concentrée. Ajoutez quelques feuilles de menthe fraîche, des graines de fenouil, de l'huile d'olive dans ce bain de saveur, pour donner aux crustacés l'envie de boire la tasse...

Un cabillaud grillé sur peau peut être parfumé par une marinade de gingembre frais, de miel, d'huile de sésame, d'un zeste de citron et du [thé vert Agrumes](#). Ce thé est délicatement parfumé de jus et zeste de citron, d'orange et de pamplemousse.

Côté viandes blanches, allions un thé noir, plus intense, avec des brochettes de poulet aux saveurs indiennes. Préparez une marinade simple à base de sucre, de sel, de vinaigre de Xérès, d'une touche de curry et d'une infusion concentrée de [thé Assam Tchaï](#), thé d'Inde parfumé aux épices Tchaï (anis, gingembre, clous de girofle et cannelle)...

Conquis ? N'en restez pas là. Place à la créativité, les marinades au thé et café ont de la personnalité cet été, alors amusez-vous et créez vos marinades sur mesure !

Articles similaires

Osées ! Les marinades au thé et au café pour vos grillades cet été



**Recette
rafraîchissante: Café
glacé au caramel**



**Un été sous le soleil,
la détox au zénith
avec nos idées de b...**

**Bellini smoothie,
votre mocktail estival
et rafraichissant !**