

Gâteau 36 hrs

Faire cuire un gâteau (du commerce)
Selon les instructions de la boîte
dans une tôle à biscuit

Refroidir et couper en 4 rectangles

Mélanger dans un bol :

1 tasse de crème sure
1 tasse de sucre
1 tasse de Cool Whip
1 tasse de flocons de noix de coco

Dans le plat à mariner, Monter en
étages le gâteau et le mélange de
crème. Reposer 3 jours au frigo.

Marinades

Alles de poulet

3 lbs de poulet
3 c.à table de cassonade
 $\frac{3}{4}$ tasse sauce soya
 $\frac{1}{8}$ c.à t,é de gingembre moulu

Mélanger Sauce soya, sucre et
gingembre. Mettre le poulet dans le
plat à mariner, verser le mélange
dessus et refermer. Mariner 24 hrs

Marinade pour Boeuf

Combiner $\frac{1}{2}$ tasse d'huile à salade
 $\frac{1}{4}$ tasse vinaigre
 $\frac{1}{4}$ tasse d'oignons (Hachoir gagne
temps)
2 c. à thé sauce Worcestershire

Rosemary Marinade (Poulet ou agneau)

Combiner $\frac{1}{4}$ Huile à salade, ,
 $\frac{1}{4}$ vinaigre de vin
1 c. à thé de sel.
2 c. à thé de romarine
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de poivre
1 tasse d'oignons tranchés

Sauce Teriyaki

$\frac{1}{2}$ cup Sauce soya
2 c.à table d'huile
 $\frac{1}{2}$ c. à thé Accent
2 gousses d'ail
 $\frac{1}{4}$ tasse cassonade
1 c.à table de gingembre
 $\frac{1}{4}$ c. à thé de poivre

Laisser reposer à la température de
la pièce pour 2 hrs