

PAR FLORIAN BERZANE

MARINADE AMÉRICAINE À LA MÛRE

Ingredients

(Pour 4 personnes)

150 g de confiture de mûre
100 g de ketchup
20 g de feuilles de marjolaine
4 c. à s. d'huile d'olive
1 gousse d'ail hachée
1 c. à c. de paprika doux
1 c. à c. de cumin en poudre
½ c. à c. de flocons de chili
½ c. à c. de sel

Preparation:

Émincer la marjolaine et hacher l'ail.

Mélanger toutes les épices et les assaisonnements à l'huile d'olive.

Mélanger la confiture et le ketchup et ajouter le mélange huile et épices.

Ajouter la marjolaine et l'ail.

