

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.

