

PAR FLORIAN BERZANE

MARINADE AMÉRICAINNE 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

Préparation:

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.

