

Sauce à la Confiture d'Orange

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|----------------|
| - Confiture d'Oranges | 1 pot (DI-154) |
| - Vinaigre de Vin Rouge | 2 c à soupe |
| - Citrons | le jus d'½ |
| - Piment de Cayenne | 1 pincée |

Recette:

- Dans une petite casserole, mélangez la marmelade avec le vinaigre, le piment et le jus de citron.
- Faites chauffer à feu moyen-doux jusqu'à obtention d'une sauce.
- Réservez au chaud.

Remarque:

Parfait pour accompagner vos grillades de viandes.

