



THE J.M. SMUCKER Co

Sauce à la noix de coco et à la marmelade d'oranges style tartinade

Rendement : 1 2/3 tasse (400 mL)

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

5 mins N/A N/A N/A

Ingredients

- 1 1/2 tasse (375 mL) de marmelade d'oranges style tartinade **Smucker's®**
- 1 c. à table (15 mL) de jus de lime
- 2 c. à thé (10 mL) d'huile végétale ou de canola
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 1/4 c. à thé (1 mL) de poivre moulu
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sauce au piment fort (ou au goût)

Directions

Step 1:

Mettre tous les ingrédients dans un robot de cuisine et pulser jusqu'à ce que le mélange soit presque homogène, ou encore les écraser avec un pilon à purée. Verser le mélange dans un petit bol de service et réserver.

Images

