THE J.M. SMUCKER Co

Sauce à l’abricot

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
5 mins	N/A	N/A	N/A

Ingredients

- 1 1/2 tasse (375 mL) de tartinade d’abricots **Smucker's®**
- 1/2 tasse (125 mL) d’eau
- 2 c. à thé (10 mL) de jus de citron
- 1/4 c. à thé (1 mL) de cannelle moulue

Directions

Step 1:

Mélanger la confiture et l’eau dans une casserole à fond épais, porter à ébullition et laisser mijoter pendant 5 minutes en brassant continuellement. Retirer du feu et ajouter le jus de citron et la cannelle. Servir chaud ou froid.

Essayez la sauce sur du jambon, du rôti de porc ou du poulet comme nappage ou comme condiment en accompagnement.

Images

