

Recette de marmelade aux abricots et cidre de glace



PORTION
1 portion



PRÉPARATION
5 mins



Ingrédients

- 250 ml (1 tasse) d'abricots séchés hachés grossièrement
- 45 ml (3 c. à soupe) de gelée de pomme du commerce
- 15 ml (1 c. à soupe) de Cidre de glace du Domaine Lafrance
- 30 ml (2 c. à soupe) de noix de Grenoble hachés grossièrement
- Romarin haché fin (au goût)

Préparation

- 1** Dans un bol mélanger ensemble tous les ingrédients.

2 Servir en accompagnement de votre plateau de 4 fromages de la Fromagerie de l'Isle.

3 Vous pouvez doubler les quantités d'ingrédients pour obtenir plus de marmelade.