



Marinade framboises et érable

PORTIONS

250 ml (1 tasse)

Les bons goûts combinés de la framboise et du sirop d'érable de cette marinade se marient à merveille avec la volaille, le veau et le porc. Voilà de quoi ajouter une touche sucrée à vos prochaines grillades!

Ingrédients

250 ml (1 tasse) de framboises

45 ml (3 c. à soupe) de vinaigre de framboise

2 échalotes sèches (françaises)

60 ml (1/4 de tasse) de sirop d'érable

45 ml (3 c. à soupe) de sauce chili

Sel et poivre au goût

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- À l'aide du mélangeur électrique, mélanger tous les ingrédients jusqu'à une consistance homogène.
- Transférer la marinade dans un contenant en verre.
- Réserver au réfrigérateur une heure avant l'utilisation.