

Picandou® mariné au citron et romarin

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **20 min.**



Ingrédients

- 12 palets Picandou® l'original
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de romarin
- 1 cuillère à soupe de miel
- Jus d'un demi citron
- 10 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

Étapes de la préparation

1. Coupez l'ail en petits morceaux.
2. Mélangez le miel d'acacia avec le jus de citron, l'huile d'olive, l'ail, le sel et le poivre.
3. Placez les palets de Picandou® avec la branche de romarin dans un récipient et arrosez le tout de marinade.



4. ??**Laissez la préparation mariner au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.**

? C'est prêt!