

Picandou® à la marmelade

Informations

Personnes : 4
Préparation : 20 min.



Ingrédients

- 12 palets Picandou® l'Original
- 20 g de noisettes concassées
- 1 branche de romarin
- 5 cl d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de marmelade
- Papier à muffin

Étapes de la préparation

1. Hachez les noisettes et le romarin.
2. Mélangez l'huile d'olive et la marmelade d'orange.
3. Recouvrez les palets de Picandou® de noisettes et de romarin puis du mélange de marmelade.
4. Déposez les palets de Picandou® sur des papiers à muffin pour un bel effet en vitrine.