



Beurres et Sauces

Sauce aux canneberges



4h30 10 min 20 min 4h 126

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la sauce

340 g **Canneberge(s)**
(Cranberries)
250 ml **Eau**
200 g **Sucre semoule**
0.5 **Orange(s)**
0.5 **Citron(s)**
1 c. à café **Cannelle en poudre**
0.5 g **Piment en poudre**

Étape 1

Préparation de la sauce aux canneberges

- 1 Porter l'eau et le sucre à ébullition dans une casserole sur feu moyen. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois pour bien dissoudre le sucre.
- 2 Ajouter les canneberges et laisser bouillir pendant 5 minutes
- 3 Pendant que les canneberges cuisent, zester l'orange et le citron.
- 4 Presser l'orange et le citron pour récupérer le jus. Retirer tous les pépins.
- 5 Après 5 minutes, baisser sur feu moyen-doux.
- 6 Ajouter dans la casserole les zestes d'orange et de citron, leur jus, la cannelle et le piment.
- 7 Mélanger pour bien incorporer tous les ingrédients.
- 8 Couvrir la casserole et laisser réduire la préparation pendant 10 minutes.
- 9 Retirer la casserole du feu et laisser refroidir à température ambiante pendant 1 heure.
- 10 Transférer la sauce aux canneberges dans un saladier. Recouvrir de film alimentaire et laisser refroidir au réfrigérateur pendant 3 heures.

11 La sauce va épaissir en refroidissant.

Étape 2

Dressage

1 Servir la sauce une fois complètement refroidie.