

# BOISSON CHAUDE AUX CANNEBERGES ET JUS DE POMME



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE  
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA  
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)

Des canneberges rouge éclatant et des tranches d'orange acidulées font de cette savoureuse boisson festive le parfait cocktail pour votre prochaine réception des Fêtes.

## Ingrédients

- 2 tasses (500 ml) de jus de canneberge
- 2 tasses (500 ml) de cidre de pomme (ou jus de pomme)
- 2 c. à thé (2,5 ml) de miel
- 1 orange, tranchée
- 2 bâtons de cannelle
- 1 tasse (250 ml) de canneberges fraîches ou congelées
- Tranches d'orange supplémentaire pour garnir

## Préparation

1. Dans une grande casserole, à feu moyen élevé, mélanger le jus de canneberge, le cidre de pomme et le miel.

## BOISSON CHAUDE AUX CANNEBERGES ET JUS DE POMME | 2

2. Ajouter les tranches d'orange, les bâtons de cannelle et les canneberges entières.
3. Porter à ébullition et laisser bouillir pendant deux à trois minutes. Réduire le feu et laisser mijoter à découvert pendant cinq minutes.
4. Retirer du feu.
5. Servir chaud, garni de quelques tranches d'orange supplémentaires. Le jus restant peut être conservé au réfrigérateur pendant cinq jours.

**Essayez ceci :** Vous recevez pour les Fêtes? Versez le mélange dans une mijoteuse et réglez-la au mode réchaud pour servir sur une longue période.

Donne cinq à six portions.