

SAUCE AUX CANNEBERGES ÉPICÉE



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](#)

Cette sauce aux canneberges est remplie de saveurs sucrées et acidulées... parfaite pour la saison des Fêtes!

Ingrédients

- 1 sac (600 g) de canneberges fraîches ou congelées
- 1 tasse (250 ml) d'eau
- 3 c. à table (45 ml) de jus d'orange
- 2 c. à table (30 ml) de sucre granulé
- 2 c. à table (30 ml) de sirop d'érable-
- 1/4 c. à thé (1,25 ml) de cannelle en poudre ou 1 bâton de cannelle
- Une pincée de sel

Préparation

1. Dans une casserole moyenne, combiner les canneberges, l'eau, le jus d'orange, le sucre, le sirop d'érable, le bâton de cannelle et une pincée de sel.
2. Remuer les ingrédients et porter à ébullition.
3. Réduire le feu et laisser mijoter pendant environ 12 minutes, en remuant à l'occasion.

SAUCE AUX CANNEBERGES ÉPICÉE | 2

4. Les canneberges éclateront et la sauce commencera à épaissir.
5. Retirer du feu. Laisser la sauce épaissir pendant environ cinq minutes. -
6. Jeter le bâton de cannelle et verser la sauce dans un bol de service.
7. Si la sauce n'est pas servie immédiatement, couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.
8. La sauce se conserve dans un contenant hermétique au réfrigérateur pendant une à deux semaines ou au congélateur jusqu'à trois mois.

Essayez ceci : Parfait accompagnement pour la période des Fêtes, cette sauce est également délicieuse servie en garniture sur du yogourt et des granolas. Elle peut aussi être transformée en tartinade festive en la mélangeant avec du fromage à la crème ou en l'ajoutant à un joyeux cocktail.