

Relish de canneberges fraîches

***Rendement: 2 1/2 tasses**

***Macération: 24 heures**

- 3 tasses de canneberges fraîches (**voir note**)
- 3/4 tasses de sucre
- 1/4 tasse de raisins de Corinthe (ou autres raisins secs de votre choix; ils vont se réhydrater)
- 1 grosse pomme, pelée et râpée (la Granny Smith est géniale ici)
- 1 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 1 long zeste d'orange prélevé à l'économe

Au robot culinaire, hacher les canneberges. Déposer dans un bol.

Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger. Couvrir et laisser macérer 24 heures au réfrigérateur. Retirer le zeste d'orange.

***Note:** À défaut de canneberges fraîches, on peut utiliser des canneberges surgelées, décongelées à la température ambiante avant de les hacher au robot culinaire.

(Source: Kat - Douceurs au palais, tirée du magazine: Ricardo - volume 15, numéro 1)