

SAUCE AUX CANNEBERGES POUR LA DINDE

Ingrédients :

- 1 ½ tasse (145 g) de canneberges fraîches
- ½ tasse (125 ml) de jus d'orange
- 1 c. à soupe (15 ml) de zeste d'orange finement râpé
- ¾ tasse (135 g) de cassonade
- ¼ tasse (60 ml) sirop d'érable
- 1 c. à soupe de porto rouge (ou blanc) (facultatif)

Préparation :

- Amener à ébullition le jus d'orange et la cassonade, réduire le feu et ajouter les canneberges fraîches rincées, le zeste d'orange et le sirop d'érable.
- Cuire environ 20 minutes jusqu'à éclatement des canneberges et obtention d'une belle sauce.
- Passer au pilon à pommes de terre si nécessaire, et laisser tiédir.
- Ajouter un peu de porto si désiré, mélanger et laisser refroidir.
- Mettre dans un pot et réfrigérer.
- Servir en accompagnement à de la dinde.

Note : si la sauce est trop claire en fin de cuisson, vous pouvez délayer un peu de fécule de maïs (maïzena) dans un peu d'eau, et l'ajouter à la sauce. Faire cuire 1-2 minutes, le temps que la sauce épaississe. Dans mon cas, cela n'a pas été nécessaire.

Source : déclinaison d'une recette transmise par Odena sur le forum de Recettes du Québec

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 7 janvier 2014

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2014/01/sauce-aux-canneberges-pour-la-dinde.html>