

Relish de canneberges fraîches

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

Préparation: 10 minutes

Macération: 24 heures

Portion: 675 ml (2 1/2 tasse)

~Ingrédients

340 g (3 tasses) de canneberges fraîches (voir note)

160 g (3/4 tasse) de sucre

35 g (1/4 tasse) de raisins de Corinthe

1 grosse pomme, pelée et râpée

15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de cidre

1 long zeste d'orange prélevé à l'économe

~Préparation

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

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

3)Délicieux en accompagnement avec de la dinde ou avec le pâté au bœuf en croûte de pain.

source: Ricardo revue Recevoir sans trop stresser transcrit par ~Lexibule~

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule