

## SALSA CANNEBERGES ET ANANAS

1 c. à table d'huile d'olive

2 oignons espagnols hachés

1 piment rouge coupé en morceaux

1 piment vert coupé en morceaux

1 (28 oz) boîte de conserve de tomate en dés

2 tasses de canneberges séchées Fruit d'Or

1 (14 oz) boîte de conserve d'ananas en petits morceaux (avec le jus)

Jus de citron, jus de lime (selon vos préférences)

¼ de tasse de coriandre fraîche hachée

Sauce forte (facultatif)

Faire revenir dans l'huile les quatre premiers ingrédients.

Ajouter ½ tasse de canneberges et ½ tasse d'ananas.

Faire cuire pendant 30 minutes.

Passer au mélangeur à la main pour en faire une purée.

Ajouter 1 ½ tasse de canneberges séchées Fruit d'Or et ½ tasse d'ananas.

Bien mélanger, continuer à faire cuir jusqu'à ce que le mélange soit très chaud. Mettre en pot ou déguster lorsque refroidi.

*(recette gagnante 2006: par Thérèse Lacroix)*