

SAUCE CANNEBERGE ET ORANGE

Temps total: 35 minutes

Préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Ingrédients

- 340 g de canneberges fraîches
- 185 ml de sucre
- le jus et le zeste d'une orange

15 ml (1 c. à soupe) de Grand Marnier ou autre liqueur d'orange

Préparation

1. Verser les canneberges, le sucre et le jus d'orange dans une petite casserole;
2. chauffer doucement jusqu'à ce que les canneberges soient cuites et sur le point de se défaire. Le jus de cuisson devrait être sirupeux.
3. Retirer du feu; parfumer au Grand Marnier.

4. Servir tiède ou froid.

(recette provenant du site www.leschefs.com)