

## SAUCE AUX CANNEBERGES ET PORTO

Préparation quelques minutes  
Cuisson: moins de 30 minutes

Si vous avez l'habitude de présenter des " atocas " en gelée avec votre dinde, essayez cette recette fort sympathique, facile à réaliser.

### Ingrédients

- 65 ml de canneberges
- 2 cuillerées à soupe de miel
- 2 cuillerées à soupe d'eau
- 2 cuillerées d'échalote grise émincée
- beurre
- 2 cuillerées de vinaigre de framboise
- 125 ml de porto
- 125 ml de vin rouge
- 80 ml de jus d'orange
- 250 ml de fond de volaille - dinde ou poulet
- 1 pomme pelée et coupée en dés

### Préparation

1. Laisser compoter à feu doux les canneberges dans le miel et l'eau.
2. Dans un chaudron, faire suer 2 cuillerées d'échalote grise émincée dans un peu de beurre ; mouiller avec le vinaigre de framboise, le porto, le vin rouge et le jus d'orange. Laisser réduire de moitié.
3. Ajouter le fond de volaille, la compote de canneberge et les dés de pomme. Laisser réduire à nouveau jusqu'à l'obtention d'une belle texture.

(recette provenant du site [www.mieuxvivre.sympatico.msn.ca](http://www.mieuxvivre.sympatico.msn.ca))