

Beurres et Sauces

La sauce aux canneberges de thanksgiving



45 min 5 min 10 min 30 min **94**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **12** personnes

Ingrédients pour la sauce aux canneberges

330 g **Canneberge(s)**
(Cranberries)
200 g **Sucre semoule**
180 ml **Eau**
60 ml **Cointreau**

Étape 1

Préparation de la sauce de canneberge

- 1 Verser l'eau et le Cointreau dans une casserole, chauffer sur feu moyen.
- 2 Ajouter le sucre.
- 3 Mélanger jusqu'à ce que le sucre fonde, et que le mélange soit transparent.
- 4 Une fois le mélange transparent, arrêter de mélanger et attendre l'ébullition.
- 5 Une fois à ébullition, ajouter les canneberges petit à petit, les mélanger pour les enrober de sirop.
- 6 Si les canneberges sont surgelées, les utiliser sans décongélation préalable pour obtenir une bonne texture.
- 7 Dès que les canneberges commencent à éclater, arrêter de mélanger et laisser cuire la préparation pendant 10 à 12 minutes.
- 8 Quand il se forme une écume rose à la surface, les canneberges sont presque prêtes.
- 9 Une fois les canneberges bien ramollies, éteindre le feu et attendre que la sauce cesse de bouillir.
- 10 Verser la préparation dans un bol. Laisser refroidir à température ambiante pendant environ 15 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Une fois la sauce suffisamment refroidie, la couvrir de film alimentaire et la placer dans le réfrigérateur pendant environ une heure, jusqu'à ce qu'elle fige.
- 2 Sortir la sauce du réfrigérateur. En servir sur chaque assiette.