



Sauce aux canneberges facile

[30 MIN. ET MOINS](#) - [ACCOMPAGNEMENTS](#) - [NOËL](#) - [RECETTES](#) - [SAUCES ET CONDIMENTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 250 ML

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 MIN

TEMPS DE CUISSON :
15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1/2 tasse de miel (plus si vous avez la dent sucrée)
- 1/4 tasse d'eau
- 3 tasses de canneberges décongelées
- 1 bâton de cannelle
- 1/4 tasse de jus d'orange
- 1 c. thé de zeste d'orange

Préparation

1. Mettre tous les ingrédients dans une petite casserole.
2. À feu vif, porter à ébullition.
3. Bien brasser pour faire fondre le miel. Une fois le tout bien incorporé, baisser le feu à feux moyen.
4. Laisser mijoter en brassant régulièrement pendant 10 à 14 minutes.
5. Retirer le bâton de cannelle. Laisser refroidir légèrement et servir.
6. Se conserve au moins 1 semaine au réfrigérateur. Se congèle aussi très bien.