

Sauce aux canneberges, orange et miel

- La meilleure recette de sauce aux canneberges, orange et miel!



Ingrédients :

- 2/3 de tasse (165 ml) de miel
- 1/4 de tasse (65 ml) d'eau
- 1/4 de tasse (65 ml) de jus d'orange fraîchement pressé
- 1 cuillère à thé de zeste d'orange
- 1 bâton de cannelle
- 1 tasse et demie (12 onces) de canneberges

Préparation :

1. Dans un chaudron de taille moyenne, combinez le miel, l'eau, le jus d'orange, le zeste et le bâton de cannelle. Porter à ébullition et bien mélanger le miel.
2. Ajouter les canneberges et porter à ébullition, réduire et laisser mijoter, sans couvert, pendant 10 minutes.
3. Retirer du feu, retirer le bâton de cannelle et servir.
4. Se conserve dans un contenant hermétique au réfrigérateur.

“

Si vous cherchez une bonne recette de sauce aux canneberges à servir avec une dinde ou autres, celle-ci est vraiment facile à faire et l'ajout de miel est parfait!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

