



### **Canneberges épicées (sauce)**

12 onces de canneberges fraîches  
1 tasse de sucre blanc  
1/4 tasse de jus d'orange ou d'eau douce  
1/2 cuillère à café de cannelle moulue  
1/2 cuillère à café de piment de la Jamaïque moulu  
1/4 c. à thé de sel casher  
1/8 cuillère à café de gingembre moulu  
Pincée de clou de girofle moulu

#### Mode d'emploi

Rincer et trier les canneberges, puis les ajouter à l'Instant Pot.  
Ajouter le reste des ingrédients et mélanger jusqu'à ce que le sucre soit bien mélangé au liquide.  
Verrouiller le couvercle et fermer la soupape de pression. Cuire à haute pression pendant 1 minute. Quand un bip sonore retentit, attendez 10 minutes, puis relâchez le reste de la pression.  
Enlever le couvercle et écraser les canneberges avec un pilon à pommes de terres.

<https://thisoldgal.com/instant-pot-spiced-cranberry-sauce/>