

Cranberry sauce / gelée de canneberge allégée en sucre



Les quantités sont en volumes

1 volume de canneberges entières auparavant triées pour enlever les fruits abîmés
1/4 de ce volume en eau ou jus d'orange (jus d'orange pour moi)
1/4 de ce volume en sucre.

J'avais 4 tasses de cranberries, donc j'ai mis 1 tasse de jus d'orange et 1 tasse de sucre.

Réunir tous les ingrédients dans une casserole et faire bouillir à feu vif. Les baies vont commencer à éclater. On garde une bonne ébullition sans que ça gicle de partout et on écrase les baies avec le dos d'une cuiller en bois.

Quand la confiture est bien épaissie, la passer au tamis fin au dessus d'un bol ou d'un saladier selon la quantité de confiture réalisée en écrasant toujours très fort les baies pour en exprimer tous les sucs. Jeter les peaux qui sont dans le tamis.

La gelée épaissit refroidissant

Elle est excellente utilisée comme une gelée de groseille, donc sur une tartine, ou avec du gibier.

La recette donnée ici est une base, après vous pouvez agrémenter à volonté : ajouter des zestes d'orange, du porto, de la cannelle, de la badiane en poudre, des fruits secs, plein de recettes sont disponibles sur internet.

