



Sauce aux canneberges & gingembre



Petite sauce de fête accompagnant parfaitement gibier et dinde.!

Ingrédients :

3 échalotes françaises, hachées finement

30 gr de beurre

300 g de canneberges fraîches

45 ml de miel

60 ml de vin blanc

60 ml d'eau

15 gr de gingembre frais, râpé

Sel et poivre

Préparation :

Ciseler l'échalote et éplucher et râpé le gingembre, réserver .

Dans une casserole, faire fondre les échalotes dans le beurre.

Ajouter les canneberges et le miel.

Couvrir et laisser cuire environ 5 minutes à feu moyen.

Ajouter le reste des ingrédients et laisser mijoter 5 minutes.

Saler et poivrer.

S'il vous semble que votre sauce n'est pas assez épaisse vous pouvez laisser cuire quelques instants de plus ou y ajouter un peu de maïzena diluée.

Voilà c'est prêt.

Info – conseils :

Servir avec de la dinde rôtie , poulet , gibier, des Grillades.

Prenez soin de regarder la qualité de vos canneberges.