



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Sauce aux canneberges

Ingrédients

1 ½ tasse (375 ml) de canneberges fraîches (ou congelées)

1 tasse (250 ml) de sucre granulé

1 tasse (250 ml) d'eau

Étapes

Dans une casserole, amener l'eau et le sucre à ébullition. Y ajouter les canneberges et porter de nouveau à ébullition. Laisser mijoter la sauce à feu doux pendant 10 minutes en remuant de temps en temps. Laisser la sauce refroidir et la servir froide.

Si vous décidez de ne pas servir la sauce immédiatement, suivez les instructions trouvées au site web de Bernardin ci-dessous afin de conserver la sauce plus longtemps.

www.bernardin.ca/french_pages/_tape_par_tape_/32.php