Beurres et Sauces

Relish aux canneberges

12h10	10 min	0	12h	98
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le relish

250 g **Canneberge(s) (Cranberries)**
150 ml **Sirop de sucre**
0.5 **Orange(s)**

Étape 1

Lavage des canneberges

1. Mettre les canneberges dans une grande passoire et bien les rincer sous l'eau froide. Jeter toutes les tiges et les canneberges abîmées.

Étape 2

Préparation du relish

1. Verser les canneberges égouttées dans le bol d'un robot mixeur.
2. Ajouter le sirop de sucre.
3. Zester l'orange dans le bol du robot mixeur.
4. Presser le jus de l'orange à l'aide d'un presse-agrumes, le verser dans le robot mixeur.
5. Donner deux à trois impulsions avec le robot. Les canneberges doivent être broyées sans être réduites en purée.
6. Si les canneberges ne sont pas assez broyées, donner quelques impulsions supplémentaires.
7. Transvaser la préparation dans un saladier. Recouvrir de film alimentaire et mettre au réfrigérateur pendant au moins 12 h.

Étape 3

Dressage

1. Retirer le film alimentaire recouvrant le saladier et mélanger la préparation.
2. Goûter et ajouter du sirop de sucre si nécessaire.
3. Si le relish est trop liquide, passer la préparation au chinois. Jeter le liquide ou le garder pour l'ajouter dans des boissons ou des cocktails.
4. Verser la préparation dans un bol.
5. Servir à température ambiante.