



THE J.M. SMUCKER Co

Sauce aux canneberges vite préparée

Rendement : Environ 2 tasses (500 mL)

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

1 min 7 mins N/A N/A

Ingredients

- 3 tasses (750 mL) de canneberges, fraîches ou congelées
- 1 pot (250 mL) marmelade d'oranges style tartinade **Smucker's®**
- 1/4 tasse (50 mL) eau

Directions

Step 1:

Combiner les canneberges, la marmelade et l'eau dans une casserole moyenne, sur un feu élevé. Amener à ébullition, réduire le feu à moyen-faible et continuer la cuisson à découvert, environ 5 minutes ou jusqu'à la consistance désirée.

Images

