



*Temps de préparation : 5 MIN*

*Temps de cuisson : 20 MIN*

*Portions : 12*

## *Ingrédients :*

- 500 ml (2 tasses) de canneberges congelées
- 180 ml (¾ tasse) de sucre granulé
- 125 ml (½ tasse) de sauce pour sauté Orange et gingembre VH<sup>®</sup>
- 15 ml (1 c. à soupe) de gingembre frais, râpé
- 60 ml (¼ tasse) de jus d'orange
- Zeste d'une orange

## *Étapes :*

1. Mettre tous les ingrédients dans une poêle à fond épais préchauffée à feu doux.
2. Cuire, en remuant constamment, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Poursuivre la cuisson, en remuant de temps à autre jusqu'à ce que les canneberges commencent à ramollir et à éclater, soit environ 20 minutes.
3. Retirer du feu et laisser refroidir.
4. Servir avec de la dinde, du poulet ou du porc rôti.