

# BOULETTES VEGGIE ET SAUCE AUX CANNEBERGES

## INGRÉDIENTS

🍴 1 PORTIONS

🕒 35 MIN

🍴 MOYENNE

2 paquets de boulettes Garden Gourmet  
1 orange  
125 ml de vin rouge  
200 ml de bouillon de champignons  
2 càs de miel ou de sucre  
225 g de canneberges fraîches  
1 càc de fécule de pomme de terre  
Huile d'olive  
Thym

## CULINAIRE TIPS

### Savoureux avec:

Purée de patates douces aux noisettes et persil - Épinards sauvages sautés avec oignon rouge, pignons de pin et raisins secs. ou - choux de Bruxelles rôtis au vinaigre balsamique, graines de grenade et pignons de pin.

Essaie ce classique d'hiver à base de sauce aux canneberges, mais cette fois-ci une version veggie avec nos boulettes veggies de Garden Gourmet. Savoureux, sucré et piquant à la fois, ce plat gagnera certainement le coeur de tous !

## PRÉPARATION

### 1. PRÉPARE LES ORANGES

Nettoie la peau d'orange. À l'aide d'un éplucheur de légumes, épluche le zeste de la moitié de l'orange. Râpe l'autre moitié avec une râpe fine. Coupe en deux et presse l'orange.

### 2. BOUILLIS LES CANNEBERGES

Porte à ébullition le vin, le bouillon, un peu de jus d'orange, la râpe, les canneberges et le miel. Fais bouillir jusqu'à ce que les canneberges deviennent molles.

### 3. MOUDS LES CANNEBERGES DANS LA SAUCE

Utilise un mixeur plongeant pour broyer les canneberges un peu plus fines dans la sauce.

### 4. MÉLANGE LA FÉCULE DE POMME DE TERRE À LA SAUCE DE CANNEBERGES

Pour lier la sauce, mélange la fécule de pomme de terre avec un peu d'eau. Verse-le dans la sauce aux canneberges en remuant et laisse cuire un moment.

### 5. FAIS LE SYROP D'ORANGE

Coupe le zeste d'orange en lanières très fines et porte à ébullition avec 100 ml d'eau et une cuillerée de sucre. Fais bouillir les lanières pendant environ 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient molles dans le sirop de sucre et laisse refroidir.

### 6. FAIS CUIRE LES BOULES VÉGÉTARIENNES, VERSES LA SAUCE, ET SERS!

Fais cuire les boules végétariennes selon les instructions sur l'emballage. Verse la sauce aux canneberges dans les boules et sers-les dans un bol festif. Décore avec le zeste d'orange et le thym.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR  
GARDENGOURMET.BE/FR**