

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**