



## Recette de marmelade de canneberges et d'oranges

Recette et image fournies par : Daniel et Daniel Catering & Events

### Ingrédients

- 1 tasse (250 ml) de canneberges fraîches ou surgelées
- 2 c. à table (25 ml) de sucre
- ¼ tasse (50 ml) de jus d'orange
- ¼ c. à thé (1 ml) de zeste d'orange râpé
- ½ c. à thé (2 ml) de gingembre frais haché

1. Mélanger les canneberges, le sucre, le jus et le zeste d'orange et le gingembre dans une petite casserole et cuire à feu moyen environ 5 minutes ou jusqu'à ce que les canneberges éclatent et que le mélange ressemble à de la confiture. Surveiller attentivement pour éviter que le fond ne brûle.

Donne ½ tasse (125 ml)