Compote de canneberges à l’orange et à l’anis étoilé

La sauce aux canneberges et la compote de canneberges sont deux choses différentes. Les compotes sont trop souvent négligées dans les recettes de rôti; celle-ci demande un peu plus d’efforts (et quelques ingrédients spéciaux), mais le résultat vous convaincra de ne plus jamais en acheter en conserve.

Préparation
20 minutes
Temps de cuisson
30 mins

Ingredients

- 1 tasse de jus d’orange fraîchement pressé
- 2 c. à soupe de zeste d’orange râpé

- 1 tasse de cassonade
- 2 tasses de canneberges
- 3 morceaux d’anis étoilé
- 1 bâtonnet de cannelle

Instructions

Étape 1
Dans une casserole de taille moyenne, dissoudre la cassonade dans le jus d’orange à feu mi-vif.

Étape 2
Ajouter les canneberges et les épices.

Étape 3
Laisser mijoter jusqu’à ce que les canneberges commencent à se défaire (environ 10 minutes).

Étape 4
Retirer soigneusement les épices entières et les jeter. Retirer la sauce du feu et la verser dans un bol pour le service.