BOULETTES VÉGÉTARIENNES AVEC SAUCE AUX CANNEBERGES

1 PORTION | 35 MIN | INTERMÉDIAIRE

Essayez cette recette d'hiver classique à base de sauce aux canneberges, mais cette fois en version végétarienne avec nos boulettes Garden Gourmet. Un succès garanti!

INGRÉDIENTS

2 paquets de Boulettes végétariennes Garden Gourmet

125 ml de vin rouge

1 orange

200 ml de bouillon de champignons

2 cuillères à soupe de miel ou de sucre

225g canneberges fraîches

1 cuillère à café de fécule de pomme de terre

huile d'olive pour la friture

Thym pour garnir

ZUBEREITUNGSTIPPS

Très savoureux avec:

Une purée de patates douces aux noisettes et persil.

Des épinards sauvages sautés avec de l'oignon rouge, pignons de pin et raisins secs. ou des choux de Bruxelles rôtis au vinaigre balsamique, graines de grenade et pignons de pin.

PRÉPARATION

1. 1. Préparation de l'orange

Nettoyez l'orange.
À l'aide d'un éplucheur à légumes, épluchez le zeste de la moitié de l'orange.
Râpez l'autre moitié avec une râpe fine.
Coupet en deux et presser l'orange.

2. 2. Préparation de la sauce

Portez à ébullition le vin, le bouillon, le jus d'orange, les zestes d'orange, les canneberges et le miel.
Faire bouillir jusqu'à ce que les canneberges se ramollissent.

3. 3. Mixez la sauce

Mixez la sauce

4. 4. Finalisation de la sauce

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

5. 5. Préparation du sirop

Coupez la moitié de la peau d'orange en lanières très fines et portez à ébullition avec 100 ml d'eau et une cuillerée de sucre.
Faites bouillir pendant environ 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient ramollies dans le sirop et laissez refroidir.

6. 6. Cuisson des boulettes

Faites cuire les boulettes végétariennes selon les instructions sur l'emballage.
Versez la sauce aux canneberges sur les boulettes et servez!
Décorez avec le restant du zeste d'orange et le thym.

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.CH/FR