



LES MULTIPLES UTILISATIONS DE LA CANNEBERGE

AUTRES RECETTES DISPONIBLES SUR
PELLICANO.CA



LES MULTIPLES UTILISATIONS DE LA CANNEBERGE

SAUCE AUX CANNEBERGES

- Une merveille avec les charcuteries;
- Sur des toasts apéro au fromage brie, chèvre ou votre bleu préféré
- Avec du foie gras en petits fours;
- En accompagnement avec du canard confit ou du poulet rôti;
- Avec les filets de porc ou de venaison;
- En verrine avec du yaourt nature et votre muesli préféré;
- Dans la confection de biscuits, de tartes, et puddings;
- Mélangé à de la crème Chantilly, ou en ganache;
- Combiné au miel ou au sirop d'érable pour laquer le jambon rôti et les grillades;
- Sur le pain grillé, les croissants, les gaufres...

CANNEBERGES SÉCHÉES

- Pour rehausser vos salades;
- Pour la confection de cakes et de pains;
- Combiné à du fromage mascarpone pour farcir les gâteaux roulés;
- Dans les gâteaux aux fruits confits traditionnels et les brioches;
- Dans la cuisson des légumes poêlés au vinaigre balsamique ou sautés avec des légumes et des pignons rôtis au four;
- Avec du fromage feta et cuits en pâte filo;
- Intégré à la farce de viande ou de volaille rôties;
- Dans les salsas et les chutneys;
- Dans les céréales du petit déjeuner;
- Ou simplement comme collation avec un petit bout de fromage et un craquelin...

LA CANNEBERGE CANADIENNE

UN DÉLICE TRADITIONNEL AUX MULTIPLES POSSIBILITÉS

La canneberge est un produit traditionnel avec lequel tous les canadiens ont grandi. En France elle est aussi appelée grande airelle rouge d'Amérique du Nord. Quel que soit son nom, ce petit fruit saura vous séduire par son goût unique et ses propriétés bienfaisantes.