



## Poulet à la canneberges

### Ingrédients

- 250 ml de canneberges en conserve en sauce
- 1 ½ c. à thé d'échalotes émincées
- 1 ½ c. à thé de gingembre frais râpé
- 2 c. à thé de zeste de citron
- 1/2 c. à thé de piment broyé
- 1/2 tasse de bouillon de poulet
- 1 c. à thé de sauce soya
- 1 c. à table de vinaigre
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 c. à table de fécule de maïs
- 2 c. à table d'eau froide
- 1 lb de filet de poulet

### Préparation

1. Mélanger les 9 premiers ingrédients
2. Porter à ébullition et laisser mijoter 1 à 2 minutes
3. Délayer la f. de maïs dans l'eau et verser dans la casserole
4. Attendre que la sauce épaississe
5. Cuire les filets de poulet à feu moyen dans la poêle
6. Trancher les filets et napper de sauce aux canneberges

toutes ces recettes et encore plus sur

[www.beauceboeuf.com](http://www.beauceboeuf.com)