**SAUCE AUX CANNEBERGES**

2 tasses de canneberges congelées ou fraîches

¼ tasse de jus d’orange

¼ tasse de sirop d’érable

Zeste d’une petite orange

1 à 2 ml de all spice (épices de Jamaïque) ou cannelle et clou de girofle au goût

Mettre les ingrédients dans un petit chaudron. Porter à ébullition, baisser le feu et mijoter à feu doux  environ15 minutes, jusqu’à consistance désirée.

NB dans la recette de tarte aux pacanes pour la mesure du contenant c'est environ 5 pouces de diamètre