

Garniture à la sangria zéro gaspillage



Recette de Florence-Léa Siry et photo Marjorie Guindon

Ingrédients

1 part de restes de fruits et vin de sangria
1/8 de part de sucrant
un peu de gras pour la cuisson

Préparation

1. Dans une poêle à feu moyen-élevé, faire fondre une grosse cuillère de gras.
2. Ajouter les fruits et le fond de vin de sangria et laisser bouillonner une petite minute.
3. Baisser le feu et ajouter le sucrant.
4. Laisser mijoter environ une dizaine de minutes, ou jusqu'à l'obtention d'une texture à mi-chemin entre le caramel et la confiture.

Quelques petites notes...

- Gras: personnellement, lorsque j'en ai, j'utilise du beurre, car j'adore le goût riche et gourmand.
- Sucre: j'aime bien utiliser le miel pour cette recette, mais j'ai testé avec le sucre blanc et le sirop d'érable et le résultat est le même.
- Astuce: attention, ne faites pas trop cuire le sucre, il risquerait de se cristalliser et d'être amer. Mieux vaut une garniture plus liquide que trop dure. De toute façon, le gras aura tendance à figer si vous la conservez au frigo, avant de la servir.

Lien vers la recette:

<https://cariboumag.com/2021/04/recette-de-garniture-a-la-sangria-de-florence-lea-siry/>