

## Sauce Cranberry

### Ingrédients :

Temps de préparation: 10 minutes - Temps de cuisson: 15 minutes

- 450 g d'airelles fraîches (Cranberry) ou en surgelé
- 1 cuillère à café de cannelle
- 2 oranges
- 50 cl de jus de pomme

### Préparation

1. Prélevez les jus des 2 oranges.
2. Dans une casserole, mélangez tous les ingrédients. Faites chauffer et laissez cuire environ 15 min sur feu moyen. Remuez régulièrement pour éviter que le mélange accroche.
3. Lorsque la sauce est réduite en compote, ôtez du feu et présentez-la dans un petit pot.
4. Servez avec la dinde.



## Pain de maïs

### Ingrédients :

Temps de préparation: 15 minutes - Temps de cuisson: 25 minutes

- 50g de beurre
- 150 g de farine
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure
- 1 cuillère à soupe de miel ou de sucre
- 200 g de semoule de maïs
- 37,5 cl de yaourt à boire ou de lait
- 2 oeufs

### Préparation

1. Préchauffer le four à thermostat 5,5.
2. Prendre 1 moule carré de 22 cm. Faire fondre le beurre dans le moule et le tourner pour beurrer les parois. Laisser de côté.
3. Dans un saladier, combiner la farine, la semoule de maïs, le sel et la levure. Mélanger le lait, le yaourt, les oeufs et le miel et les incorporer aux ingrédients secs.
4. Ajouter le beurre fondu sans tourner longtemps. Verser dans le moule préparé et faire cuire pendant 25 à 30 mn.
5. Couper en carrés et manger chaud.



## Purée de patate douce

### Ingrédients :

Temps de préparation: 10 minutes - Temps de cuisson: 45 minutes

- 60 g de beurre doux
- 30 g de crème fraîche épaisse
- 3 g de sel
- 6 g de sucre en poudre
- 500 g de patates douces
- Sel et poivre

### Préparation

1. Peler les patates douces, les couper en quartier sur la longueur puis les recouper au centre pour en faire des morceaux d'environ 1 cm d'épaisseur
2. Mettre le beurre, la crème, le sel, le sucre et les patates douces dans une grande casserole
3. Couvrir la casserole puis faire cuire le tout à feu doux en mélangeant de temps en temps jusqu'à ce que les patates douces commencent à se détacher avec une fourchette (entre 30 et 45 minutes de cuisson)
4. Ôter la casserole du feu et écraser les patates douces dans le contenant avec un presse purée
5. Si vous souhaitez que la purée soit vraiment onctueuse (sans morceaux), vous pouvez passer le tout dans un mixer de cuisine.
6. Assaisonner avec le sel et le poivre à la convenance et servir immédiatement

