

Red Berry Sauce for Wildfowl

2 c. (500 ml) fresh or frozen berries (raspberries, blueberries, cranberries, strawberries, blackcurrants or blackberries) – at least three varieties

1 tsp. (5 ml) chicken stock powder

Approximately 2/3 c. (150 ml) water

2 tbsp sugar

Bring all ingredients to a boil, reduce heat and let simmer until the mixture softens to a purée (5-10 min.). Push the mixture through a fine sieve using a wooden spoon to remove the seeds from the fruit and recuperate the extracted juice which will be quite thick. If necessary, add water to liquefy it or heat for bit to thicken the sauce.

Serve over cooked wildfowl or poultry.

Sauce aux fruits rouges pour la sauvagine

2 tasses (500 ml) de fruits rouges frais ou congelés (framboises, bleuets, cassis, mûres, canneberges ou fraises) - au moins trois variétés.

1 c. à thé (5 ml) de poudre pour bouillon de poulet

Environ 2/3 de t. (150 ml) d'eau

2. c. à soupe de sucre

Verser le tout dans une poêle et amener à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter le temps que le mélange se ramollisse en purée, 5 à 10 minutes. Passer le tout dans une passoire à petits trous fins et appuyer longuement avec une cuillère en bois pour extraire les grains de tous les fruits et récupérer le jus restant qui doit avoir une consistance assez épaisse. Ajouter de l'eau si nécessaire pour liquéfier, ou faire réchauffer quelques instants pour l'épaissir.

Servir sur de la sauvagine ou de la volaille cuite.