

### **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.