

SIROP DE BLEUETS



Ingédients :

1/2 tasse de sucre
1 c. à soupe de féculle de maïs
1/3 tasse d'eau
2 tasses de bleuets (frais ou congelés)

Préparation :

Dans le fond d'un chaudron, ajouter le sucre et la féculle de maïs. Ajouter l'eau et fouetter.

Ajouter les bleuets et porter à ébullition.

Laisser bouillir pendant 1 minute en mélangeant constamment.

Retirer du feu, laissez refroidir un peu.

Servir chaud ou froid sur des crêpes, des gaufres, des rôties ou même sur de la crème glacée.

Vous pouvez remplacer les bleuets par des framboises (ou même d'autres petits fruits comme les mûres ou les fraises).

Petite nuance :

Les framboises contiennent souvent un peu plus de jus et de petits pépins. Le sirop pourrait être légèrement plus liquide et avec une texture différente.

Si tu veux un sirop bien lisse, tu peux filtrer au tamis fin après cuisson pour enlever les pépins.