



5 MIN



10 MIN



1 POT DE 450G

Le coulis de myrtille

Ingrédients :

- 300 g de myrtilles fraîches ou surgelées
- 150 g de sucre en poudre

Instructions

- Verse les myrtilles et le sucre dans une casserole.
- Fais cuire sur feu moyen pendant 8 à 10 minutes, en mélangeant régulièrement pour éviter que les fruits n'accrochent.
- Retire du feu et verse le mélange dans un bol ou un pot propre.
- Mixe jusqu'à obtenir un coulis de myrtille bien lisse.
- (Optionnel) Passe au chinois pour enlever la peau et obtenir une texture plus fine.



Conservation :

Le coulis de myrtille se conserve jusqu'à 7 jours dans une boîte hermétique au réfrigérateur.