

Coulis de myrtille

Pour 250ml de coulis

250g de myrtilles

30ml d'eau

2 cuil à soupe de sucre

1 cuil à soupe de jus de citron

Mettez tout les ingrédients dans une casserole et faites chauffer à feu moyen en remuant de temps en temps. Quand les myrtilles sont à cuites et que le mélange commence à bouillonner, mixez-le, filtrez et versez dans un pot propre et sec. Conservez au frigo.