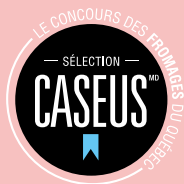


COMPOTE AIRELLE, MYRIQUE BAUMIER & CANNEBERGE





Recette

Ingrédients:

Airelle

Myrique baumier

Canneberge fraîche ou congelé

Mélange pour confitures et gelées (sucre)

Instructions :

- Dans un grand chaudron, faire pré-cuire l'airelle environ 30 minutes à feu doux.
- Prendre le myrique baumier et le faire infuser comme un thé dans de l'eau bouillante (1 tasse d'eau). Plus le myrique infuse longtemps, plus le goût sera puissant.
- Pendant ce temps, hacher les canneberges.
- Une fois les airelles pré-cuites, ajouter les canneberges dans le chaudron avec le sucre et l'eau infusée au myrique. Bien faire attention de retirer le myrique avant de mettre dans chaudron.
- Faire bouillir pendant environ 25 minutes.

Bon appétit!

Quantités : 750g de sucre pour 1kg de fruits

Environ 5 à 10g de myrique baumier pour 1kg de fruits

Distribuer les quantités de fruits selon vos préférences, nous vous suggérons 2/3 airelle et 1/3 canneberge