

Myrtilles en coulis et myrtilles confites

500 gr de myrtilles sauvages ou congelées

4 cuillères à s. de sucre

1 grosse cuillère à s. de Vitpris

Dans une casserole faire cuire les myrtilles avec un petit verre d'eau et le sucre.

A ébullition ajouter le Vitpris et laisser cuire 3 ou 4 mn.

Réserver la moitié des myrtilles dans une verrine.

Elles sont confites et se garderont une semaine.

Mixer l'autre moitié dans un robot, jusqu'à ce que ce soit bien lisse.

Vous aurez des myrtilles en coulis.

A servir avec :

Glace vanille

Crème chantilly

Meringue

Pavlova

Salade de fruits

En décoration d'un gâteau

En tarte pour les myrtilles confites