



## CRÈME DE MÛRES POUR KIR

Cette crème de mûres est très appréciée en apéritif dans un vin blanc, un mousseux ou un champagne.

Portions : 15

Préparation : 20 min

Macération : 5 jours

Cuisson : 10 min

### INGRÉDIENTS

- 1 kg de mûres
- 1 litre de vin rouge
- 800 g de sucre
- 1 verre d'alcool de fruit
- Quelques gouttes de sirop de cassis

### PRÉPARATION

- Mettre dans un grand saladier les mûres en les écrasant grossièrement.
- Verser le vin rouge dessus, le verre d'alcool de fruit, le sirop de cassis, et couvrir avec une pellicule plastique.
- Faire macérer durant 5 jours en remuant de temps en temps.
- Ensuite filtrer la préparation et mettre dans une casserole avec le sucre, faire cuire en écumant et laisser bouillir 5 minutes.
- Laisser refroidir un peu avant de mettre en bouteille (1 L = 2 bouteilles de crème)
- Attendre le lendemain avant de déguster.



## CROUSTADE AUX FRAMBOISES ET AUX MÛRES SUCRÉE AU SIROP D'ÉRABLE

Portions : 6

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

### INGRÉDIENTS

- Environ 1 tasse de mûres
- Environ 1 tasse de framboises
- 1/2 tasse de sirop d'érable
- 3/4 de tasse de flocons d'avoine
- 3/4 de tasse de cassonade
- 3/4 de tasse de farine
- 1/2 tasse de beurre fondu

### PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 350°F.
- Laver les mûres et les framboises et les déposer dans un plat carré de 8 pouces (20 cm) allant au four. Il n'est pas obligatoire de suivre à la lettre la quantité des fruits. L'important est que le fond soit bien couvert et que la quantité arrive environ au milieu de la hauteur du plat. Ajouter ensuite le sirop d'érable sur les fruits.
- Mélanger les flocons d'avoine, la cassonade et la farine ensemble. Ajouter ensuite le beurre fondu. Mélanger jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé et qu'à l'obtention d'une texture de grumeaux.
- Verser ce mélange sur les fruits.
- Cuire au centre du four, à découvert, pendant 30 minutes.

### NOTE

Vous pouvez déguster la croustade avec du yogourt nature, de la crème glacée, de la crème fraîche, de la crème fouettée ou nature !



## CONFITURE DE MÛRES

Portions : **10 bocaux**

### INGRÉDIENTS

- 1,5 kg de mûres
- 1,25 kg de sucre pour confiture

### PRÉPARATION

- Trier les mûres en ôtant les queues, les brindilles et les feuilles, laver rapidement sous l'eau froide.
- Dans une bassine à confiture, mettre le quart du sucre avec un verre d'eau et porter à ébullition.
- Quand le sirop cuit à gros bouillons, ajouter les mûres et le reste du sucre.
- Mélanger avec une cuillère de bois à long manche.
- Porter à ébullition, puis baisser le feu pour cuire à petits bouillons.
- Écumer régulièrement.
- Quand le sirop de cuisson fait une boule sur une assiette froide, c'est que la confiture est cuite car le sirop commence à gélifier.
- Verser avec une louche dans des bocaux préalablement passés à l'eau bouillante et soigneusement essuyés.
- Fermer les bocaux et retourner-les le temps qu'ils refroidissent.