

Sirop de bleuets de maman (5 minutes)

- Le délicieux sirop de bleuets de maman! (Prêt en 5 minutes...)



PRÉPARATION
5 MIN

TEMPS TOTAL
5 MIN

PORTIONS
4

Ingrédients :

- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs
- 1/3 de tasse (85 ml) d'eau
- 2 tasses (500 ml) de bleuets (frais ou congelé)

Préparation :

1. Dans le fond d'un chaudron, ajouter le sucre et la fécule de maïs. Ajouter l'eau et fouetter.
2. Ajouter les bleuets et porter à ébullition.
3. Laisser bouillir pendant 1 minute en mélangeant constamment.
4. Retirer du feu, laissez refroidir un peu.
5. Servir avec les crêpes ou la crème glacée.

“

Un délicieux sirop de bleuets à servir avec les crêpes ou la crème glacée... Ça prend un gros max de 5 minutes à faire! Bon appétit :)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)