

CONFITURE DE CANNEBERGES ET BLEUETS

(Recette proposée par Thérèse Nadeau)

8 tasses de canneberges
4 tasses de bleuets
2 tasses d'eau
2 tasses de sucre
2 tasses de cassonade
½ tasse de sirop d'érable

1. Porter à ébullition l'eau, le sucre, la cassonade et le sirop d'érable
2. Incorporer les canneberges et les bleuets
3. Baisser à feu doux et poursuivre la cuisson pendant 20 minutes en remuant fréquemment