

## 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