



## Compote de bleuets

**Préparation** 5 MIN

**Cuisson** 8 MIN

**Refroidissement** 1 H

**Rendement** 375 ml (1 1/2 tasse)

### Ingrédients

- 750 ml (3 tasses) de bleuets frais ou surgelés
- 180 ml (¾ tasse) de sucre

### Préparation

1. Dans une casserole, mélanger 500 ml (2 tasses) de bleuets et le sucre. Porter à ébullition et laisser mijoter à feu doux environ 7 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit sirupeux (calculer 15 minutes pour les bleuets surgelés).
2. Ajouter le reste des bleuets (250 ml/1 tasse) et cuire 1 minute. Laisser tiédir. Servir ou réfrigérer.

### Note

*Si vous faites la recette avec des bleuets surgelés, la texture de la compote sera un peu plus liquide.*