

# Confiture, coulis et sirop de mûres

La cueillette des mûres est un véritable moment de partage avec la nature : ronces, écharde, écorchures, griffures, longue promenade pour récolter 6 malheureuses baies noires ... Lors de ces moments, on se demande pourquoi s'infliger cela ? La réponse ou plutôt les réponses (attention QCM) : la confiture, le coulis, le sirop, la tarte, le cheesecake, la tarte briochée, la pannacotta ...

Aujourd'hui, je vous propose 3 recettes qui nécessitent 4 ingrédients : des mûres, du citron, du sucre et de la pectine (ou Vitpris dans les mêmes quantités). Le sirop sera réalisé avec les pépins récupérés après passage à la centrifugeuse ou filtrage.



Le coulis sera parfait avec un yaourt ou une pannacotta et la confiture pour agrémenter (attention spoiler, recette à venir) une tarte !

