

9 juin 2008

### Sauce aux myrtilles fraîches et aux épices



(pour 36 cs)

*1 tasse d'eau (240 ml) d'eau  
¾ tasse de sucre*

*1 tasse de myrtilles fraîches*

*1 cc de beurre*

*Jus et zeste d'un citron jaune*

*½ cc d'extrait de vanille liquide*

*1 pincée de noix de muscade*

*1 pincée de cannelle*

Portez l'eau et le sucre à ébullition dans une casserole. Faites cuire 5 minutes ou jusqu'à ce que le sucre soit dissout, en mélangeant constamment. Ajoutez les myrtilles et le reste des ingrédients et portez à nouveau à ébullition. Diminuez le feu et faites cuire 4 minutes ou jusqu'à ce que les myrtilles éclatent, en mélangeant occasionnellement. Retirez du feu et utilisez chaud, tiède ou froid.