

Confiture de camerises au sirop d'érable



Recette et photo de Marie des neiges Magnan | mariedesneiges.com
Set designer | Mélissa Charland

Ingrédients

2 tasses de camerises congelées
1 / 3 tasse de sirop d'érable

Préparation

1. Cuire à feu moyen les camerises et le sirop dans une casserole pendant 30 minutes ou jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Une petite note...

- Une confiture passe-partout à essayer sur du yogourt, de la crème glacée, du gâteau blanc ou dans des sucettes glacées. Un goût résolument québécois!

Lien vers la recette: <https://cariboumag.com/2018/07/aliment-en-vedette-la-camerise/>