

## Ingrédients pour 1 Litre 1/2

Ingrédient	Quantité
Baies de sureau noir	1 Kg
Pommes	3 (à cuire coupées en quartier)
Sucre semoule	500 Gr

## Préparation

1. Lavez les baies de sureau en conservant leur tiges à l'exception des tiges principales.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. Déposez les baies et les pommes dans une casserole avec 50 cl d'eau.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. Portez à ébullition, puis laissez les fruits mijoter jusqu'à ce que les baies éclatent.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. Garnissez une passoire de mousseline et filtrez le jus des fruits.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

5. Versez le jus obtenu dans une casserole propre et portez à ébullition.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

6. Ajoutez le sucre et laissez bouillir 2 à 3 minutes, en écumant la surface.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

7. Répartissez le jus bouillant dans des bouteilles stérilisées.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_