

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.
