



En Belgique, mon pays natal, il y a les myrtilles. M'étant déjà « ostinée » sur le fait que c'était la même chose que les bleuets, j'ai fait ma petite enquête : en fait, myrtille, bleuets ou canneberge font partie des 150 espèces de la famille des airelles (*Vaccinium*). Et la grosse différence entre bleuets et myrtille, c'est que le bleuets peut-être sauvage ou domestique à l'instar de la myrtille qui n'existe qu'à l'état sauvage.

Un beau matin de l'année passée, je suis partie pour cueillir 2 ou 3 livres de bleuets, je n'avais jamais fait ça. Je suis arrivée dans un véritable jardin d'Éden, les branches pliaient sous l'abondance de ces petites douceurs rondes et fermes à l'aspect givré. Je tripais tellement que j'y ai passé la journée entière. J'avais compulsivement récolté pas moins de 35 livres de ces petits bonheurs au grand air, quelle joie!

Si Ève a choisi la pomme, moi, j'ai choisi le bleuets, et décidé d'immigrer dans votre beau pays définitivement, c'est ... Corine aux pays des bleuets!

Bon, je me retrouvais quand même avec ces 35 livres... et bien, j'en ai congelé une partie pour me faire des jus, coulis ou desserts toute l'année, c'est un antioxydant puissant, pourquoi s'en priver! Pour le reste, j'en ai fait une confiture mélangée avec des fraises et des framboises, un confit d'oignon au bleuets pour accompagner des terrines de viandes sauvages. Pour réaliser un coulis tout simple : 2 tasses de bleuets,  $\frac{1}{2}$  de tasse d'eau et  $\frac{1}{4}$  de tasse de sucre. Mettre le tout dans une casserole et laisser bouillir 5 minutes. Laisser tiédir un peu avant de le passer au blender. Si vous voulez éliminer les morceaux de peau, passez le coulis au tamis. C'est excellent sur une glace à la vanille.

Corine, Chef

Le Cinquième Élément