



## *JUS DE CANNEBERGES*

1 paquet de 340 gr. de canneberges  
3 tasses d'eau  
6 c. à soupe de sucre

Mettez les canneberges et l'eau dans une grande casserole. Amenez à ébullition, baissez le feu à moyen et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que les fruits soient complètement cuits.

Écrasez les fruits dans le liquide à l'aide d'une cuillère en bois.

Placez une passoire tapissée d'une triple épaisseur de coton fromage humecté au-dessus d'un grand bol; versez-y le mélange de canneberges et pressez-le bien pour en extraire tout le liquide.

Remettez le jus dans la casserole, ajoutez le sucre, amenez à ébullition et laissez mijoter deux minutes en brassant pour bien dissoudre le sucre.

Réfrigérez ou congelez le jus.