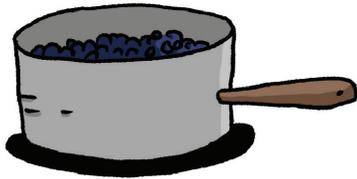


PASHIMINEU, ou pâte de bleuets.

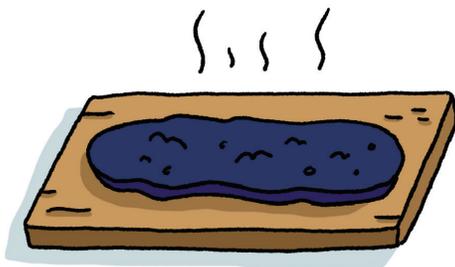
C'est une bonne façon de conserver les vitamines pendant les longs mois d'hiver.



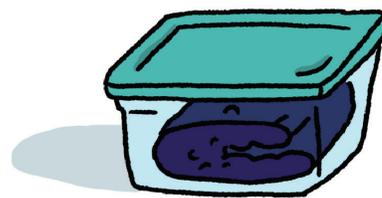
Je mets les bleuets dans une casserole, sans eau, à feu doux.



Je les cuis jusqu'à ce que le liquide qu'ils contiennent soit évaporé. Je remue souvent.



Quand les bleuets se sont transformés en pâte, je les laisse refroidir.



Puis je mets la pâte dans un contenant hermétique pour la conserver longtemps!

