



## Nouvelles recettes

### Un plaisir fruité toute l'année avec les myrtilles sauvages du Canada

Une étude de 2016 a démontré ce qui semble évident : Les consommateurs français adorent les myrtilles. En été, ces fruits bleus peuvent être trouvés dans tous les supermarchés, mais la saison est courte et quand les heures de soleil baissent, on ne les trouve plus. C'est donc le grand moment des myrtilles sauvages du Canada. Après la récolte fin août elles sont tout de suite congelées avant de commencer leur voyage vers l'Europe. En France, elles sont disponibles toute l'année sous forme surgelée. Grâce à leur stockage facile, on peut constituer quelques provisions à la maison. De cette manière, le sentiment d'été peut être prolongé – peu importe la saison.

#### Une variété surprenante

Qui aurait-pensé que les myrtilles se marient parfaitement avec des tomates, du basilic, du fromage piquant, du saumon ou encore du jambon fumé ? En effet, elles donnent un goût surprenant à un grand nombre de repas savoureux. Des classiques comme le risotto ou les wraps sont seulement quelques idées de comment intégrer les fruits bleus de l'Amérique du Nord dans des repas salés.

Avec nos nouvelles recettes nous vous présentons des suggestions pour des occasions particulières et qui sont en même temps vite préparées. En cliquant sur le titre de la recette, vous accédez directement à notre espace presse avec fonction de téléchargement d'images.



[Risotto aux myrtilles sauvages](#)



[Crostinis gratinés aux myrtilles sauvages](#)



[Wraps aux myrtilles et chèvre frais](#)



[Salade au poulet glacé et aux myrtilles sauvages](#)



[Filet de saumon sauvage avec sauce BBQ aux myrtilles et patates douces](#)



[Knödel à la levure farcis aux myrtilles](#)

### **Un arôme naturel fruité – seulement avec l'original**

Il y a d'ailleurs deux sortes de myrtilles : alors que les myrtilles cultivées peuvent pousser partout dans le monde, les myrtilles sauvages prospèrent seulement dans très peu de régions. Elles sont tout à fait particulières car elles sont l'original. Les myrtilles cultivées résultent d'une culture de myrtilles sauvages nord-américaines. Comparativement, les petits fruits sauvages ont un goût plus intense. Depuis 10,000 années, elles sont cultivées dans l'Est du Canada, où elles poussent encore aujourd'hui dans un environnement naturel et sauvage. En France, elles sont disponibles toute l'année dans la meilleure qualité sous forme surgelée.

Trouvez plus de recettes et des images en haute résolution dans notre espace presse sur [\*\*presse.myrtillessauvages.fr\*\*](http://presse.myrtillessauvages.fr).