

MYRTILLES  
*Sauvages*  
DU CANADA



  
Des mets sucrés  
dans votre assiette

*Les succulentes myrtilles  
sauvages du Canada*





# Des pâtisseries tout de bleu vêtues



“ Que ce soit pour fêter un anniversaire ou juste pour le plaisir, on trouve toujours une occasion de faire de la pâtisserie. Les myrtilles sauvages du Canada sont fruitées, aromatiques et sont donc l'ingrédient idéal pour confectionner de succulents mets sucrés. Et avec nos recettes, vos assiettes ne vont pas rester pleines très longtemps ! ”

*Yvonne recettes-team*

## Des fruits sauvages tous chauds

Faire de la pâtisserie met de bonne humeur ! Vous avez donc le droit de vous faire un petit plaisir de temps en temps. Oubliez tout et relaxez-vous en dégustant un café et un gâteau. La note fruitée des myrtilles sauvages du Canada apportera une certaine légèreté à vos mets sucrés et invitera l'été à votre table.

Que ce soit dans les cookies, les tartes ou les cupcakes, ces myrtilles sauvages aromatiques peuvent être utilisées dans des mets cuits de manières diversifiées et créatives. Les fruits sauvages sont transformés et congelés baie par baie directement après avoir été récoltés. Ce procédé contribue à préserver leur forme, leur goût et leurs valeurs nutritives de manière optimale. Ainsi, les myrtilles sauvages sont disponibles chez nous tout au long de l'année, que ce soit sous forme de produit surgelé ou alors en bocal.



## Saveur fruitée

Les myrtilles sauvages du Canada ont un goût intense et agréablement sucré, et donnent aux mets qu'elles composent une saveur caractéristique. De plus, les pâtisseries et gâteaux aux myrtilles sauvages restent plus longtemps juteux.



## Pour les occasions particulières

Les myrtilles sauvages conservent leur forme petite et compacte à la cuisson.

\* Astuce : ajouter les baies à la pâte sans les décongeler.



Des mets sucrés  
dans votre assiette

### *Tourte aux amandes et coulis de myrtilles sauvages*



»»» ————— «««  
Lorsque tout le monde se  
retrouve assis confortablement  
à la fin d'une journée chargée,  
c'est le moment de servir un met  
exceptionnel. Que diriez-vous  
d'une base chocolat, d'un cœur  
crémeux et d'un nappage fruité  
aux myrtilles sauvages ? Le rêve,  
non ? Ne voulez-vous pas ce qu'il  
y a de meilleur pour ceux que  
vous aimez ?

»»» ————— «««  
*Moments particuliers*

### *Blondies à la vanille et aux myrtilles sauvages*



»»» ————— «««  
Lorsque des visiteurs s'an-  
noncent à l'improviste, vous  
devez parfois vous précipiter  
dans la cuisine pour ne pas vous  
retrouver les mains vides. Dans  
ce cas, les blondies à la vanille  
et aux myrtilles sauvages sont  
exactement ce qu'il vous faut :  
ils sont cuits en 20 minutes  
seulement et se mangent avec  
les doigts.

»»» ————— «««  
*Surprise dimanche*



Des mets sucrés  
dans votre assiette

## Cookies aux myrtilles sauvages



Les Anglais sont réputés pour leur thé. Cette boisson rafraîchissante est appréciée dans le monde entier et souvent bue toute la journée. Et que serait l'heure du thé sans une petite pâtisserie sucrée pour l'accompagner ? Les pâtisseries aux fruits sont les plus appréciées.

L'heure du thé

## Cake pops aux myrtilles sauvages



Ils sont petits mais hauts en couleurs – les cake pops sont une alternative appréciée au gâteau d'anniversaire traditionnel. Ces petits gâteaux plantés sur des bâtons de sucette sont un mélange de préparation pour gâteau et de glaçage. Vous pouvez les décorer en laissant libre cours à votre imagination...

La base de ces cake pops est un gâteau marbré aux myrtilles sauvages. Il est recommandé de le faire la veille pour qu'il puisse refroidir complètement. Vous trouverez la recette sur [www.myrtilllessauvages.fr](http://www.myrtilllessauvages.fr)

Anniversaires et autres

## Contacts Presse :

Wild Blueberry Association of North America  
C'est dit, c'est écrit !  
5 rue Laugier – 75017 Paris

Eloïse Michelin  
01 58 56 66 77  
email: emichelin@cditcecrit.com

Hélène Ferchaud  
01 58 56 66 73  
email: hferchaud@cditcecrit.com

[www.cditcecrit.com](http://www.cditcecrit.com) & [www.unpeudair.fr](http://www.unpeudair.fr)  
[www.myrtilessauvages.fr/presse](http://www.myrtilessauvages.fr/presse)



*Recettes aux:*

*[myrtilessauvages.fr/presse](http://myrtilessauvages.fr/presse)*

*et bien plus encore.*

*Des mets sucrés  
dans votre assiette*

Canada 

