

## Verrines de bleuets au vin rouge et au romarin

### **Ingrédients:**

- 1 litre (4 tasses) de vin rouge
- 65 ml (¼ tasse) de sucre
- 600 g de bleuets frais ou congelés
- 4 branches de romarin

Dans un chaudron, porter à ébullition le vin et le sucre. Laisser réduire de moitié. Ajouter les bleuets et le romarin. Mijoter à feu doux environ 5 minutes. Retirer le romarin. Servir frais avec un soupçon de crème fouettée.

