

AIGRE-DOUX DE CYNORRHODONS



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Pulpe de cynorrhodon	40 gr
Sucre semoule	24 gr
vinaigre	1 c. à. s. (d'alcool ou fruité)
eau	30 ml
Piment d'Espelette	0 Quantité souhaitée
sel	

Préparation

1. Préparer les cynorrhodons : rincer, ôter la mouche et la queue. Recouvrir de plus de deux cm les cynorrhodons d'eau et les faire éclater dans bouillante durant 30 minutes (selon leur dureté). Conserver l'eau rougeâtre de la cuisson. Passer les cynorrhodons au passe-vite et récolter la pulpe au lèche-plat. (Ne pas hésiter à verser un peu de l'eau de cuisson au travers du passe-vite pour faciliter le processus et augmenter les quantités).

2. Réalisation de la sauce aigre-douce : dans un poêlon et à feu doux, mélanger la pulpe, le sucre, le vinaigre et l'eau. Rectifier la saveur et la consistance.
