

Ingrédients pour 250 ml

Ingrédient	Quantité
crème fraîche	250 ml
Armoise	(selon votre goût)

Préparation

1. Effeuillez l'armoise et récupérez les sommités fleuries. Hacher le tout grossièrement.

2. Réunir la crème et l'armoise hachée dans un poêlon. Porter à ébullition puis laisser infuser à couvert hors du feu.

3. Mixer la crème, la passer au chinois puis rectifier l'assaisonnement

4. Réchauffer au moment de servir.
