

## Ingrédients pour 250 ml

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

## Préparation

1. Effeuille l'armoise et récupérer 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.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_