

## 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.

---

---