

# JUS VERT DE MOURON DES OISEAUX

 CUISINE SAUVAGE

## Ingrédients pour 10 verrines

Ingrediént	Quantité
feuilles de mouron des oiseaux	
graines de coriandre	((1/8 jus de mouron) )
Beurre	1 noisette

## Préparation

1. Faire cuire le mouron des oiseaux dans de l'eau bouillante salée durant une dizaine de minutes.
- 
- 

2. A la dernière minute, ajouter une noisette de beurre ainsi qu'un peu de graines de coriandre. Mixer.
- 
- 

3. Remplir des petites verrines de jus de mouron et servir immédiatement, seul ou en accompagnement d'un plat
- 
-