

JUS VERT DE MOURON DES OISEAUX



Ingrédients pour 10 verrines

Ingrédient	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

