

POTAGE POTIRON ET CYNORRHODONS



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Potiron	300 gr
Oignon	1 pc
Cynorrhodons	300 gr (baies d'églantier)
eau	1 L (ou fond blanc de volaille)
Sel, poivre	

Préparation

1. Préparer les cynorrhodons : rincer. Éliminer l'extrémité (sécales et étamines desséchés). Mettre dans une casserole avec une cuillère à soupe d'eau. Cuire à feu doux. Mixer afin d'obtenir une purée. Chinoiser. Réserver.

2. Préparer les oignons : éplucher, hacher et réserver.

3. Préparer le potiron : éplucher, ôter les graines. Tailler en menus morceaux.

4. Marquer le potage en cuisson : dans une casserole, rassembler oignon haché, potiron taillé. Mouiller avec l'élément choisi. Cuire 20 à 30 minutes. Assaisonner et mixer. Ajouter la purée de cynorrhodons. Rectifier l'assaisonnement.
