

SAUCE AIGRE DOUCE AUX CYNORHODDONS

Ingrédients pour 4 Personnes

Ingrédient	Quantité
Baies d'églantier	200 Grames
gros oignon	1
Vin blanc	
Miel	
Cube de bouillon de légumes	1/2

Préparation

1. Cuire les baies a la vapeur pour les ramollir (au besoin)

2. Faire suer l'oignon émincé avec les baies et déglacer la poêle au vin blanc. Laisser réduire 15 minutes, et ajouter le demi cube de bouillon de légumes. Mixer et passer au chinois fin.

3. Ajouter du miel selon votre goût afin de donner le goût légèrement sucré.
