SOUPE DE CYNORRHODONS X CUISINE SAUVAGE



Ingrédients pour 16 personnes

Ingrédient	Quantité
cynorrhodons	1.20 kg
eau	4 L
roux	5 c. à s.
Miel	10 c. à s.
Amandes effilées	4 c. à s.
crème épaisse	150 gr

Préparation

doux jusqu'à ce qu'ils ramollissent.	

2.	Passez les cynorrhodons et leur jus de cuisson au chinois afin d'ôter les peaux, les graines et le poil à
	gratter.

3.	Remettre la préparation sur le feu et la lier avec le roux en portant à ébullition tout en fouettant. Ajoutez
	du miel et cuire encore 5 minutes.

4.	Grillez les amandes effilées dans une poêle antiadhésive.

