

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

1. Lavez les cynorrhodons, les placer dans une casserole et couvrir d'eau à hauteur, puis les cuire à feu 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.

5. Servez la soupe (chaude ou froide) et décorez d'amandes effilées et de crème épaisse.
