

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.
