

soupe aux myrtilles

Temps de prépa : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

4 barquettes de myrtilles (600g)
4 clous de girofle
1 bâton de cannelle
75cl d'eau
5 cuillères à soupe de miel
1 citron
3 cuillères à soupe de crème de cassis
1 cuillère à soupe vinaigre de vin rouge
Crème fleurette

Préparation :

Versez les myrtilles dans une cocotte avec 75 cl d'eau.

En gardez quelques unes pour la déco.

Jetez les clous de girofle et le bâton de cannelle.

Laissez cuire à feu doux.

Au moment de l'ébullition ajoutez le miel et laissez mijoter à feu doux pendant 10 minutes.

Hors du feu, enlevez les clous de girofle et le bâton de cannelle.

Ajoutez le jus de citron, la crème de cassis, le vinaigre de vin rouge et mixez.

Laissez refroidir et servir dans des bols en garnissant avec une cuillère de crème fouettée.