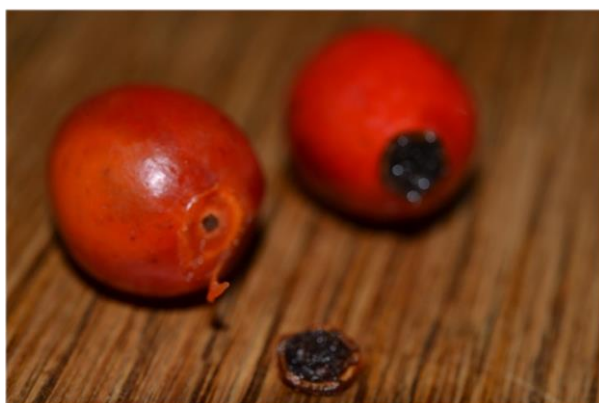


Préparation de la pulpe de cynorrhodons

Pour les préparer, je vous conseille de couper l'extrémité qui porte encore les étamines et sépales desséchés (photo ci-dessous à gauche). Mettez-les dans une casserole et recouvrez d'eau froide, puis portez à ébullition et faites cuire à petit feu 15 à 20 minutes. Gardez l'eau de cuisson, il vous faudra certainement en rajouter un peu car la chair épaisi en cuisant.



Ma méthode pour faciliter la séparation de la chair des akènes, est de les passer avec leur eau de cuisson, par petites quantités, au mixer. Juste un tour rapide afin de garder les graines (akènes) entières (photo ci-dessous au milieu), ensuite utiliser un moulin à légumes pour extraire la pulpe.



Vous obtenez maintenant une belle purée de cynorrhodons que vous pouvez accommoder, avec du sucre pour préparer une confiture.

Je vous laisse le soin de trouver diverses recettes de confiture à votre goût. Vous pouvez aussi utiliser cette purée telle quelle ou encore à la place d'un coulis de tomates !

