

Farine d'églantine

Préparation

Récupérer les akènes restés dans le tamis une fois la purée rincée (voir « Boisson vitaminée au cynorhodon »), bien les laver à l'eau courante pour les débarrasser des poils et des restes de peaux.

Les faire sécher sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, au déshydrateur ou au four à basse température (50 °C maximum). S'il reste des poils, les éliminer par soufflage.

Les passer au moulin à café (ils sont très durs, tamiser et remettre dans le moulin jusqu'à avoir à peu près tout moulu).

Cette farine « évoquant un peu la farine de châtaigne » peut être utilisée en mélange pour confectionner des biscuits. D'après Bernard Bertrand, elle gagne à ne pas être utilisée trop fraîche, « son parfum ayant besoin de quelques semaines pour s'exprimer ».

Bernard Bertrand, *De mémoire d'Églantine* (Terran, 2005), p. 181.