

# Racahout

## Ingrédients

1 poignée de glands frais

1,5 l d'eau

Autant de lait que de purée de glands lessivés

1 c. à s. de sirop d'érable pour ½ tasse de purée de glands + ½ tasse de lait

## Préparation

Décortiquer les glands et gratter la peau intérieure.

Les mettre dans le bol du blender avec ½ l d'eau et mixer longuement.

Rajouter 1 l d'eau et laisser reposer au frais quelques heures.

Changer l'eau en prenant soin de conserver la couche blanche du dessus, puis laisser à nouveau reposer. Recommencer 4 ou 5 fois par jour pendant 2 jours environ. L'eau doit devenir claire et l'amertume avoir à peu près disparu.

Bien mélanger puis verser dans une casserole en dosant ½ tasse de lait pour la même quantité de purée de glands, ajouter le sirop d'érable (1 cuillère par tasse) et faire chauffer à feu doux en fouettant le mélange jusqu'à épaissement.

Déguster froid ou chaud.

**Recette : d'après Saveurs Sauvages de Saison**

**<https://www.youtube.com/watch?v=YgbaNHfc-1A>**