

Velouté de cynorhodons à la suédoise (nyponsoppa)

Ingrédients

400 g de cynorrhodons
1,5 l d'eau
100 g de sucre
50 g de fécule de maïs
1 pincée de sel
1 pot de crème fraîche
Amandes effilées (facultatif)

Préparation

Faire cuire les cynorrhodons dans 50 cl d'eau jusqu'à ce qu'ils soient ramollis.

Mixer et passer au moulin à légumes à grille moyenne, puis fine pour éliminer les peaux, les grains et le « poil à gratter ».

Saler, sucrer et remettre sur le feu.

Délayer la maïzena dans un peu d'eau froide, l'ajouter au reste de l'eau, verser le tout dans la purée de cynorhodons, mélanger. Porter à ébullition et laisser cuire 4 minutes en remuant constamment jusqu'à épaississement.

Servir chaud ou froid, avec dans chaque assiette une cuillerée de crème fraîche parsemée d'amandes effilées.

Cette « soupe » se déguste au choix au début ou à la fin du repas. Les Suédois ne la salent pas. Ils la préparent souvent avec de la poudre de cynorhodons séchés, mais sa teneur en vitamines est alors bien moindre que celle faite avec des cynorhodons frais. Facultatif : cannelle, vanille...

Recette : d'après François Couplan, *Plantes sauvages comestibles* (Larousse, 2018) et des recettes suédoises