

Verrines de faisselle à la compote de cenelles

Ingrédients *(pour 200 g de faisselle)*

Un bol plein de cenelles

2-3 cuillerées à soupe de miel

2-3 cuillerées à soupe de jus de citron

La faisselle peut être remplacée par du yaourt de brebis.

Préparation

Libérer les cenelles des pédoncules et bien les laver.

Placer les fruits dans une casserole et couvrir d'eau. Porter à ébullition et faire cuire 5 à 10 minutes.

Passer les fruits au moulin à légumes pour récupérer la chair.

(Le résidu, noyaux et restes de pulpe, séché, réduit en poudre et légèrement torréfié, pourra servir à confectionner une agréable boisson chaude, le « cafépine ».)

Ajouter à cette purée le jus de citron (qui ravivera sa couleur rouge brunie par la cuisson) et le miel.

Remplir à moitié des verrines de faisselle ou de yaourt de brebis et compléter par de la compote.

Recette : d'après Nathalie Deshayes (plantes-sauvages-comestibles.com)