Coupes aux mirabelles

Menu
Potage aux blettes
Taboulé
Coupe aux mirabelles

Potage au blettes, voir M78, dans la rubrique « menu »

Taboulé, voir M82, dans la rubrique « menu »

Coupes aux mirabelles (pour 4 personnes)
- 500 g de mirabelles
- 1 càs de poudre d'amande blanche
- 4 noix de cajou ou 4 moitiés de mirabelle pour la décoration

Dénoyauter, couper en deux et faire cuire les mirabelles dans une cocotte à fond épais à feu doux.
Quand elles sont fondantes (15 à 20 minutes), les mettre dans un blender avec la poudre d'amande. Mixer et répartir dans 4 verrines de 10 cl. Décorer avec une noix de cajou ou une moitié de mirabelle, laisser refroidir.