



Yuja-hwachae

Soupe aux fruits et au jus de yuzu

Pour
4 pers.



Préparation : 5 min.



Ingrédients

- 1 poire
- 1/2 grenade
- 150 à 200 g de thé au yuzu
- 600 ml d'eau



Préparation



Dans un grand bol, diluez le thé au yuzu dans l'eau.



Epluchez et coupez la poire en allumettes de 3 mm d'épaisseur et égrainer la grenade. Incorporez les fruits dans le thé au yuzu dilué. Servez dans des bols.

Le thé au yuzu est une sorte de marmelade à base de yuzu. Si vous avez le fruit frais, remplacez le thé : émincez très finement l'écorce d'un yuzu et extrayez le jus. Mélangez le tout avec 100 à 150 g de sucre.

