

INSTANT GOURMAND



Soupe d'orties



Pour deux personnes :

- 100g de jeunes feuilles d'orties
- 2 pommes de terre moyennes
- 500ml d'eau
- 1 noix de beurre
- 1 cuillère de crème fraîche
- sel, poivre

Bien rincer les feuilles d'orties. Faire chauffer le beurre dans une sauteuse et y faire revenir les feuilles d'orties. Eplucher les pommes de terre et les tailler en cubes. Lorsque les feuilles d'orties ont réduit, ajouter les pommes de terre et recouvrir d'eau. Saler, poivrer et laisser cuire à couvert 30 minutes. Mixer avec la crème fraîche. Rectifier l'assaisonnement et servir chaud.