

LE VELOUTE D'ORTIES

Par les SucreSalés

Ingrédients

- 1,5 l d'eau
- 250/300 g d'orties cueillies au printemps (uniquement les 5/6 petites feuilles du haut)
- 300 g de pommes de terre
- 2 oignons
- beurre
- crème fraîche épaisse
- sel, poivre



* * * * *

- 1• Faire fondre les 2 oignons dans le beurre
- 2• Ajouter l'eau, le sel, les pommes de terre coupées en dés, les orties
- 3• Faire cuire environ 15mn
- 4• Passer au mixer plongeant
- 5• Ajouter la crème fraîche au moment de servir
- 6• Vérifier le sel, poivrer selon votre goût.

* * * * *