

Soupe d'ortie :

Ingrédients :

20 g de beurre ou d'huile de tournesol

1 oignon

200 g d'orties jeunes

1 cs de farine

pommes de terre

1 l. de bouillon

sel, poivre.

Facultatif : $\frac{1}{2}$ à 1 dl de crème, 4 tranches de pain, 1 gousse d'ail, beurre ou huile.

Préparation :

Faire chauffer le beurre (ou l'huile de tournesol), émincer l'oignon et le faire revenir, laver, hacher et faire revenir les orties, saupoudrer avec la farine, ajouter les pommes de terre coupées en dés, mouiller avec le bouillon, cuire à couvert pendant 30 minutes, saler, poivrer.

On peut ajouter la crème à ce moment-là.

On peut également servir avec des croûtons à l'ail : frotter les tranches de pain avec l'ail, couper les tranches de pain en petits dés, chauffer le beurre ou l'huile, faire dorer le pain et dresser la soupe sur les croûtons.

OU encore...

Tartiner 4 tranches de pain de 2 cm d'épaisseur de beurre ou de margarine ramollie, répartir la gousse d'ail en lamelles sur les tranches. Poser les tranches de pain sur une plaque chemisée de papier sulfurisé, mettre à four froid et chauffer à 250° C, griller légèrement les tranches et retirer du four. Disposer les tranches sur les bols de soupe.