

## **Soupe d'ortie :**

### **Ingrédients :**

0,8 dl d'eau

100 g de feuilles d'orties (sans les tiges !)

100 g de pommes de terre

beurre ou matière grasse végétale

crème

sel, poivre, origan

croûtons à l'ail

### **Préparation :**

Bien rincer les orties, faire chauffer le beurre, mettre les orties à fondre. Une fois qu'elles ont changé de couleur, ajouter l'eau et les pommes de terre coupées en petits cubes et laisser cuire 30 minutes. Réserver un peu de jus de cuisson, passer au mixer puis ajouter du jus selon l'épaisseur désirée. Saler, poivrer, mettre l'origan, ajouter la crème. Au besoin, réchauffer à feu doux.

Pour les croûtons : trancher du pain, frotter les tranches de chaque côté avec de l'ail, passer les croûtons à la poêle avec un peu de matière grasse.