Soupe normande d'ortie

Pour 4 personnes
Préparation : 30 min
Difficulté : Facile
Budget : Faible

Ingrédients

- *500 g de pommes de terre (bintje ou agatha)*
- *150 g de jeunes feuilles d'ortie*
- *50 g de beurre*
- *Vert d'un poireau*
- *10 cl de crème liquide (ou fromage blanc fermier)*
- *Sel*

Préparation

- Pelez, lavez et coupez les pommes de terre en dés.
- Lavez les feuilles d'ortie. Emincez le poireau.
- Dans une cocotte, faites fondre le beurre, ajoutez les pommes de terre, les feuilles d'ortie, le vert de poireau émincé, le gros sel et faites revenir une dizaine de minutes à couvert.
- Ajoutez 1,5 L d'eau et faites cuire à ébullition pendant 25 minutes (sans couvrir).
- Mixez et passez au chinois
- Rajoutez la crème. Faites revenir à feu doux 5 minutes.
- Servez avec du pain de campagne (ou mieux à la châtaigne).

Bon Appétit.

Retrouvez d'autres recettes sur:
www.floratrek.fr