

## LA SOUPE AUX ORTIES.

Récoltez 500 g d'orties sans tiges ni fleurs (n'utilisez que les jeunes pousses au printemps et les nouvelles feuilles sur le haut des tiges en été).

Lavez et égouttez les feuilles.

Dans une casserole, faites-les revenir avec une noix de beurre, un oignon haché, du sel, du poivre et de l'origan, puis couvrez avec un litre de bouillon.

Pour une consistance plus épaisse, ajoutez une pomme de terre coupée en dés.

Faites cuire 10-15 minutes puis mixez avec un peu de crème fraîche.

Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et servez avec des croûtons aillés.

Les jeunes orties se cuisinent comme les épinards, essayez-les en omelettes, tartes salées, purées...

