

Soupe d'orties

Un chaudron d'orties

Un pichet de bonne eau du puits

Une louche de crème Normande

Deux noix de beurre

Couper les orties et les laisser au sol 15 minutes pour ne pas se piquer.

Retirer les tiges, laver puis hacher les feuilles.

Les faire suer dans le beurre jusqu'à ce qu'elles soient fondues ,

puis ajouter l'eau bouillante.

Broyer après cuisson.

Ajouter une noix de crème fraîche par assiette.

Bon appétit