

SOUPE D'ORTIES

Pour 3 litres d'eau

- 150 g de feuilles d'orties (à cueillir avant la fleuraison)
- 3 oignons moyens
- 800 g de pommes de terre
- Sel
- Poivre

Mettre les orties nettoyées, les oignons épluchés et coupés en deux, les pommes de terre épluchées et le sel et le poivre dans l'eau.

Faire cuire 30/35 mn a feu moyen dans une marmite.

A la cocotte minute, 15 mn en pression.

Passer au moulin à légumes.