

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Beurre	30 gr
Orties	40 gr
Échalotes	10 gr
Oignon	10 gr
Bouillon de poule	200 ml
crème fraîche	35 ml (40 %)
Lait	25 ml
Fromage de chèvre	60 gr (pyramide)
Sel, poivre	

Préparation

1. Préparer la soupe : nettoyer les feuilles d'orties (avec des gants), les émincer. Hacher les échalotes et les oignons. Les faire suer dans le beurre sans coloration. Ajouter les orties, bien mélanger, ajouter le bouillon. Cuire 15 minutes à la pression. Mixer le potage, rectifier l'assaisonnement.

2. Servir dans une petite tasse.

3. Préparer l'espuma : faire fondre le chèvre dans le lait mélanger à la crème. Saler, poivrer. Passer la préparation au chinois. Mettre la préparation dans le siphon avec les capsules de gaz.

4. Disposer l'écume au dessus du potage. Servir rapidement.
