

## Ingrédients pour 4 personnes

| Ingédient         | 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.