

Ingrédients pour 4 Personnes

Ingrédient	Quantité
Jeune Poireau	1
Carotte	1
Oignon	1
Pomme de terre	2
De feuille d'ortie	2 Poignées
De beurre de ferme	1 càs
De crème fleurette	4 Càs
Pesto	4 Càc (Maison)
Fleur de sel de Guérande	1 Pincée
Poivre au moulin	

Préparation

1. Nettoyer et couper le jeune poireau. Éplucher et émincer l'oignon et la carotte. Éplucher et couper les pommes de terre.

2. Faire suer l'oignon dans le beurre, ajouter les autres légumes, les pommes de terre et couvrir d'un litre d'eau

3. Laisser cuire 10 minutes

4. Pendant ce temps, prendre les feuilles d'orties, les rincer à l'eau (vinaigrée) et les essorer

5. Ajouter les orties et laisser cuire encore 10 minutes

6. Mixer avec soin

7. Assaisonner suivant son goût

8. Servir avec un filet de crème fleurette et une pointe de pesto maison

9. Déguster...
