SOUPE AUX ORTIES ET CHATAÎGNES X CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 10 personnes

Ingrédient	Quantité
de châtaignes épluchées	300 grammes
d'orties fraîche	500 grammes
Oignons	7
Huile d'olive	
gousses d'ail pelées	7
Thym	
Feuille de laurier	
rondelles de gingembre	3 (selon le goût)
sel	
poivre	

Préparation

- 1. 1. Faire cuire les châtaignes à la vapeur ou dans un fond d'eau jusqu'à ce qu'elles puissent être écrasées et former une sorte de farine.
- 2. 2. Laver les orties.
- 3. 3. Faire revenir les oignons dans l'huile d'olive.
- 4. 4. Quand ils sont dorés, ajouter la 'farine' de châtaignes et un peu d'eau pour que cela ne colle pas. Mélanger.

6.	6. Assaisonner selon le goût avec le thym, le laurier, le gingembre, l'ail, le sel et le poivre.
7.	7. Porter le mélange à ébullition puis laisser cuire à feu doux une bonne ½ heure et servir chaud.