

## Ingrédients pour 4 Personnes

Ingrédient	Quantité
eau	2 LITRES
Pourpier MARAICHER	350 GR
Pommes de terre	4 PIECES
beaux oignons	2 PIECES
d'huile d'olive	2 CUILLERES A SOUPE
crème fraîche (30 %)	3 cuilleres a soupe
Cerfeuil	50 GR (FACULTATIF)

## Préparation

- 1\* Découper le pourpier feuilles et branches en morceaux ainsi que les oignons puis couper les morceaux de PDT en petit morceaux 2\*Dans une casserole mettre l'huile d'olive et faire revenir un peu les oignons légèrement blondir 3\*Incorporer les deux litres d'eau,les PDT,le pourpier et faire bouillir pendant au moins 20 minutes regarder ci les PDT sont bien cuites 4\*Entretemps pour la garniture vous aurais mi de cotes quelque feuilles de pourpier que vous ferez blanchie "3 minutes ainsi que des croutons a faire griller 5\*Maintenant mixer la soupe et incorporer la crème fraîche 6\*Servez dans une assiette garnie de feuilles de pourpiers et des croutons 6\*Bonne dégustation

2. Pour les personnes qui aimez pas sentir trop le gout du pourpier vous pouvez ajouter avec le pourpier le cerfeuil