

Ingrédients pour 4 Personnes

Ingédient	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 cuillères a soupe
Cerfeuil	50 GR (FACULTATIF)

Préparation

1. 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 si les PDT sont bien cuite 4*Entretemps pour la garniture vous aurais mi de cotes quelque feuilles de pourpier que vous ferez blanchie "3 minutes ainsi que des croutons à faire griller 5*Maintenant mixer la soupe et incorporer la crème fraîche 6*Servez dans une assiette garnie de feuilles de pourpier et des croutons 6*Bonne dégustation

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