

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 si les PDT sont bien cuits 4* Entretemps pour la garniture vous aurez mis de côté quelques feuilles de pourpier que vous ferez blanchir 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 n'aiment pas sentir trop le goût du pourpier vous pouvez ajouter avec le pourpier le cerfeuil