

Ingrédients pour 8 personnes

Ingrédient	Quantité
d'orties fraîches	500 g
Pommes de terre	3 (grosses)
carottes	3 (moyennes)
Oignon	1 (gros)
ail	1 gousses
d'huile d'olive	2 càs (extra vierge)
Gros sel	1 pincée
poivre du moulin	

Préparation

1. Préparation Étape 1 Emincez et faites revenir l'oignon dans l'huile d'olive. Étape 2 Faites fondre le bouquet d'orties. Étape 3 Ajoutez la gousse d'ail, les pommes de terres en tranches et les carottes en rondelles. Étape 4 Couvrez 5 minutes, puis ajoutez enfin un demi litre d'eau. Étape 5 A mi-cuisson, ajoutez un autre demi litre d'eau. Laissez la cuisson se terminer. Étape 6 Mixez. Bon appétit..

2. Préférez une présentation en verrines .. Ceci rendra votre présentation plus moderne.

3. Libre à vous d'ajouter un filet de crème fraîche juste avant de servir vos convives. Ajoutez également des croûtons de pain pour apporter du croquant.
