

Soupe aux orties



Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 1 petite poignée d'orties par personne
- 1 jaune d'œuf
- 2 dl de lait
- 1 l d'eau
- 40 g de beurre
- croûtons
- sel, poivre

Préparation

Laver et hacher finement les orties, les faire revenir dans le beurre.

Verser l'eau bouillante salée.

Laisser cuire environ 30 minutes.

Ajouter la moitié du lait, laisser cuire.

Dresser en fouettant sur une liaison de jaune d'œuf débattu avec le reste du lait.

Passer les croûtons au beurre et les ajouter au moment de servir.