

**Temps de préparation : 15 minutes**

**Temps de cuisson : 30 minutes**

**Ingrédients (pour 40 personnes) :** - 50 poignée d'orties

- 30 cuillères à soupe d'huile

- 10 gros oignon

- 40 ou 50 pommes de terre

- 150 cl de crème fraîche

**Préparation de la recette :**

Cueillez sans vous piquer, pour cela utilisez des gants, quatre ou cinq bonnes poignées d'orties.

Lavez-les soigneusement afin d'en retirer le pouvoir urticant.

Dans une cocote, versez 3 cuillères d'une bonne huile et faites revenir l'oignon émincé, ajoutez les pommes de terre taillées en petits cubes, puis les feuilles d'orties sans les tiges.

Couvrez d'eau salez, poivrez à votre goût portez à ébullition puis laissez cuire le temps qu'il faut.

Mixez, réchauffez en ajoutant la crème fraîche. Servez sans attendre.