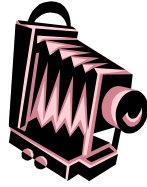




Le coin des Infos



ACTIVITE PHOTOS

Retouches photos

Dans le cadre de l'activité « photos », une réunion mensuelle sera assurée tous les mercredis du mois à la Maison de Quartier de la Challe (salle 13). Elle est ouverte à tous, **amateurs confirmés ou débutants, argentiques ou numériques.**

RECETTES

LA SOUPE D'ORTIE



Et pour la bonne bouche, voici la recette de la soupe d'ortie, je vous la recommande, vous étonnerez et vous régalez votre entourage.

Pour quatre assiettes :

Cueillir 500 gr de jeunes pousses d'orties (au printemps ou repousses tendres d'après coupe) avec des gants. Ces pousses doivent être vert clair.

Les laver soigneusement et les égoutter (toujours avec des gants)

Les mettre dans une casserole d'eau bouillante salée (comme pour cuire des épinards) jusqu'à ce qu'elles deviennent molles (elles ne sont plus piquantes). Egoutter en gardant le jus de cuisson. Mixer les feuilles.

Séparément, revenir un oignon coupé en cubes avec une cuillère d'huile d'olive dans un fond de casserole. Ajouter les feuilles mixées et la quantité de jus de cuisson pour la contenance de quatre assiettes. Laisser bouillir à feu doux pendant un quart d'heure environ.

Rajouter une gousse d'ail écrasée et une cuillère à soupe de farine ou de fécule de pomme de terre. Laisser cuire encore cinq minutes pour que la soupe épaississe. Saler, poivrer selon le goût. Avant de servir, ajouter une ou deux cuillerées de crème fraîche liquide. Vous pouvez ajouter des croûtons frits ou encore servir cette soupe séparément avec de la polenta. Ajoutons que cette soupe se consomme chaude bien entendu. Bon appétit.