



DANDELION

Gastronomie Plantes sauvages et Fleurs  
Escapades "Botanique & Lieux gourmands"  
Sorties d'Entreprises

## SOUPE DE SORCIERES



Pour 12 personnes

300g Chénopode bon-henri  
100g Rumex acetosa  
100g Orties  
600g pommes de terre farineuses  
100g beurre  
2 oignons  
7,5 dl eau  
7,5 lait  
bouillon de poule  
100g petites cornettes  
2 dl crème fraîche acidulée  
300g gruyère

Couper les pommes de terre en cubes, hacher l'oignon. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre et y faire revenir l'oignon et les pommes de terre. Ajouter l'eau, le lait et le bouillon, tout doit être bien recouvert, porter à ébullition et cuire 15-20 minutes. Pendant ce temps, ciseler les feuilles, les incorporer, ajouter les cornettes, cuire encore 10 minutes. Ajouter la crème fraîche et le fromage râpé au moment de servir.

Y.P.

