

Brandade d'ortie

Note : cette recette se confectionne avec les orties d'automne, qui ont un goût plus prononcé, rappelant un peu le poisson, que celles du printemps.

Ingrédients pour 4 personnes

200 g de lentilles vertes
1 oignon pelé
4 feuilles de laurier
5 pommes de terre farineuses (type Binje)
1 saladier de feuilles d'ortie, rincées
2 gousses d'ail
8 c. à s. d'huile d'olive
Sel

Préparation

Dans une casserole, mettre les lentilles, l'oignon en morceaux et les feuilles de laurier, recouvrir généreusement d'eau, porter à ébullition et cuire pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que les lentilles commencent à se déliter.

Parallèlement, laver les pommes de terre et les faire cuire dans l'eau bouillante pendant 20 minutes. Une fois cuites, les égoutter, les peler et les écraser à la fourchette.

À part, faire cuire les feuilles d'ortie dans un fond d'eau.

Dans le bol d'un mixeur, mettre les lentilles et l'oignon (retirer les feuilles de laurier), les pommes de terre écrasées, les orties avec leur eau de cuisson et les gousses d'ail hachées. Incorporer progressivement l'huile d'olive tout en mixant, jusqu'à l'obtention d'une épaisse crème verte. Goûter et ajuster le sel.

Servir tiède, avec des tranches de pain grillé ou des légumes.

Recette : François Couplan, *Remèdes et Recettes à l'ortie*, 2008, Rustica Éditions