

# Soupe joyeuse

## **Ingrédients** (*pour 2 personnes*)

250 g de jeunes pousses et feuilles tendres de bourrache

3 pommes de terre

2 oignons

2 gousses d'ail

½ litre d'eau

Huile d'olive

Sel, poivre

## **Préparation**

Laver soigneusement les feuilles et les jeunes pousses.

Dans une cocotte, les faire revenir dans un peu d'huile d'olive avec l'oignon émincé, l'ail et les pommes de terre coupées en petits morceaux.

Saler, poivrer, puis ajouter l'eau.

Faire cuire à couvert et à petit feu pendant 20 minutes environ.

**Recette : Bernard Bertrand, *La Bourrache, une étoile au jardin*, Éditions de Terran, coll. « Le Compagnon végétal », 2003**