**PESTO D’ORTIE**

Hachez très finement 2 grosses poignées d’ortie

Hachez très finement 1/2 gousse d’ail ou passez-les au presse-ail

Mélangez et salez

Rajoutez de l’huile en remuant jusqu’à ce que cela forme comme une pâte à tartiner

Ajoutez un peu de parmesan ou de chèvre frais

Tartinez sur du pain

Décorez avec des fleurs comestibles

**CRÈME DE SUREAU**

Dans une casserole faites chauffer 1 grand verre de lait jusqu’à ébullition puis retirez du feu

Mettez la poignée de fleurs de sureau dans la casserole de lait chaud et couvrez d’un couvercle

Laisser infuser 10 minutes

Filtrez et remettez dans la casserole le lait infusé

Rajoutez 50g de sucre

Remettez sur le feu et remuez jusqu’à ce que le sucre soit fondu

A part dans un verre : diluez 2 cuillères à soupe de maïzena dans un peu de lait froid ou de l’eau

Versez ce mélange dans la casserole que vous remettez sur le feu

Et remuez jusqu’à épaississement avec un fouet

**SIROP DE SUREAU**

10 ombelles de fleurs

1litre eau

1 kg de sucre

2 citrons

Portez l’eau à ébullition

Plongez-y les fleurs détachées des ombelles 5 minutes

Ajoutez les citrons (jus+ zeste)

Laisser reposer15minutes, Filtrez

Ajoutez le sucre, Portez à ébullition 10 minutes

Versez dans une bouteille

**SOUPE A L’ORTIE**

Coupez en fines tranches 1 gros oignon

Faites revenir l’oignon haché dans un peu d’huile dans une cocotte pendant 5 à 10 minutes

Hachez finement 4 gousses d’ail

Lavez et essorez 150g de jeunes pousses d’ortie

Rajoutez les pousses d’ortie et l’ail haché dans la cocotte

Tout en remuant avec un spatule laisser cuire à feu doux jusqu’à réduction du volume et que les orties soient fondues

Épluchez 4 grosses pommes de terre

Rajoutez les pommes de terre coupées en dés

Couvrez largement d’eau et salez

En piquant les pommes de terre, vérifiez si la soupe est cuite

Mixer finement