

Crème d'orties et bonbons acidulés à la fourme de Montbrison

120 g de Fourme de Montbrison
200 g d'orties fraîches
100 g d'oignons
200 g de pommes de terre
50 g de beurre
1 tasse de ketchup ou de marmelade de tomates ou gingembre
sel

pour 8 personnes

Eplucher les oignons et les émincer.
Eplucher les pommes de terre et les tailler en fines tranches
Laver les orties et les ébouillanter et les rafraîchir à l'eau glacée puis les presser.
Mettre à fondre le beurre et ajouter les oignons, faire suer sans coloration et ajouter les orties, remuer, saler, faire de nouveau suer sans coloration et ajouter les pommes de terre.
Mouiller avec 1 litre d'eau bouillante et laisser cuire à gros bouillons 10 minutes environ.
Surtout ne pas couvrir la casserole.
Pendant la cuisson couper la fourme en dés de 1 centimètre de côté (5 par personne).
Mettre de la marmelade de tomates ou de ketchup dans une tasse.
Mixer la crème d'orties et passer au chinois.
Mettre une louche de crème d'orties dans 4 assiettes (la soupe doit être d'un joli vert et assez onctueuse).
Tremper les cubes de fourme dans la marmelade ou le ketchup et poser délicatement sur la soupe, ils doivent rester en surface.
Vert et rouge avec une fourme fondante dès les premiers instants.
N'hésitez pas à faire la recette avec un autre légume de saison (courge, carottes, épinards, petits pois...).



Jean-Pierre Tholoniât

La Roseraie

61 Avenue Alsace Lorraine

42600 Montbrison

