# https://assets.afcdn.com/recipe/20160322/20660_w600.jpgSoupe d'orties

700 g d'ortie

1.25 cl d'eau

10 cl de crème

1. g de beurre

Couper les orties et les laisser au sol 15 min pour ne pas se piquer.

Retirer les tiges

Laver puis hacher les feuilles, les faire suer dans le [beurre](https://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx) jusqu'à ce qu'elles soient [fondues](https://www.marmiton.org/recettes/recettes-incontournables-detail_fondue_r_49.aspx) puis ajouter l'eau bouillante.

Mixer après cuisson.

Parfaite avec une noix de crème fraiche par assiette.

Vous pouvez rajouter 1 oignon et des pommes de terre pour épaissir la soupe.