



Beurre d'ortie

2 cuillerées à soupe d'huile d'olive

50gr de beurre salé

2 cuillerées à soupe de jus de ciron

50gr de pointes d'ortie grossièrement hachées

sel poivre

Mixer le tout quelques secondes. Conservez le beurre au frigo.

Tartiner sur du pain .

Ce beurre peut-être utilisé comme du beurre maître d'hôtel sur du poisson de la viande blanche, des ravioles .

Crème d'ortie

30pointes d'ortie à maxi 7 feuilles.

200 gr de fromage blanc

quelques cuillerées de bouillon de volaille

faire blanchir les feuilles d'ortie, mixer les avec le sel, le poivre, le fromage blanc et le bouillon.

Servez en canapé ou avec du saumon fumé.