

## **GELEE D'ORTIES**

500 g orties entières – 500 g eau – 600 g sucre – 6 g d'agar-agar – piment d'Espelette

Laver les orties et couper grossièrement, mettre dans une casserole, couvrir d'eau, cuire 30 mn après ébullition en baissant le feu. Filtrer les orties, presser pour récupérer le maximum de jus, ajouter le même poids en sucre. Ajouter un peu de piment d'Espelette, cuire pour bien fondre le sucre, diluer l'agar-agar dans un peu de liquide froid, prendre 6 g d'agar-agar par litre de jus. Puis ajouter l'agar-agar dilué à ébullition, cuire encore 1 mn et stopper, écumer au besoin et mettre à chaud dans les pots.



## **SORBET AUX ORTIES**

Prendre 150 g de têtes d'orties, laver, cuire 5 mn dans une casserole avec un fond d'eau à couvert. Retirer l'excédent d'eau de cuisson, possibilité de boire en tisane l'eau de cuisson. Mixer les orties au mixeur plongeant. Peser la purée obtenue, environ 300 g, ajouter 100 g sucre canne et 50 g de jus de cuisson en sirop. Passer l'ensemble à la sorbetière.



## **SOUPE D'ORTIES**

Récupérer les têtes d'orties, nettoyer, il faut l'équivalent d'un saladier d'orties. Oter le maximum de tige.

Blondir dans une cocotte avec un peu d'huile une courgette et un oignon. Mettre la moitié du saladier d'orties, faire réduire et couvrir d'eau, saler et poivrer.

A cuisson ajouter le reste des orties, arrêter le feu. Mixer le tout. Déguster.



## **SAMOSSA AUX ORTIES.**

Laver un saladier de têtes d'orties, bien essorer, hacher bien fin.

Mélanger les orties hachées finement avec de la féta, ajouter un peu de crème, poivrer, ajouter un peu de piment d'Espelette. Couper une feuille de brique en 2, plier en 2, mettre un peu de farce sur le côté et plier en triangle.



# DARIOLE - MOUSSE ORTIES ET POTIMARRON

## MOUSSE POTIMARRON

Couper en gros dés le potimarron (800 g) en gardant la peau, cuire dans de l'eau bouillante. Bien égoutter. Mettre dans un saladier, ajouter 3 jaunes, 10 cl de crème, saler et poivrer, muscade en option. Mixer au mixer plongeant.

## MOUSSE ORTIES

Blanchir 300 g de têtes d'orties, bien essorer. Mettre dans un saladier, ajouter 2 jaunes et 1 œuf, 10 cl crème, saler et poivrer. Mixer au mixeur plongeant.

Mettre dans un ramequin ou dans des verrines, en premier la mousse de potimarron et par-dessus la mousse d'orties.

Cuire au bain-marie, four 150°C durant 40 mn.

Démouler et décorer avec une feuille d'ortie, en aplatissant au préalable au rouleau pour ôter les poils urticants.



## **QUATRE QUART AUX ORTIES**

3 œufs – 125 g farine – 125 g sucre – 100 g têtes d'orties – 125 g beurre

Laver, égoutter puis hacher finement les orties. Mélanger le beurre pommade avec le sucre, ajouter les jaunes d'œufs, puis la farine et les orties hachées. Monter les blancs en neige et incorporer délicatement au reste. Beurrer le moule, cuire four 180°C environ 40 mn. Vérifier la cuisson en plantant un couteau au centre du gâteau

