

Terrine d'orties

Il faut 150 g d'orties ramassées en forêt (juste les feuilles du sommet)

70 g de graines (ce que vous avez sous la main et suivant la saison : noix, pistaches, tournesol, courge...)

4 œufs

2 oignons (à confire)

200 g de crème liquide

sel + 1 ail

Rincer les orties , puis cuire une dizaine de minutes à la vapeur.

Hacher grossièrement.

Dorer les graines puis les concasser grossièrement.

Dans un saladier, mélanger œufs et crème, assaisonner suivant en sel, poivre et ail.

Ajouter les orties et les graines + les oignons confits (préalablement). Bien mélanger.

Pour les pressé(e)s, tout dans un blender et zou, c'est fait.

Verser dans un moule.

Glisser dans un four chauffé à 180° pour 30 minutes.

Servir chaud, tiède ou froid.