

ORTIES VAPEUR ET PÂTES ROUGES

*500 g de pâtes rouges (à la tomate)
huile d'olive
levure maltée en paillettes
1 bouquet d'ail des ours
200 g de jeunes pousses d'orties
10 g de margarine
sel-poivre
4 pommes de terre
50 g de farine blanche*

Laver les orties et les cuire avec la margarine et les pommes de terre en dés pendant 20 minutes. Laisser égoutter la préparation pendant une heure au moins. Saler et poivrer la préparation, y ajouter la farine et la moitié de l'ail des ours ciselé. Confectionner des boules et les déposer dans un cuit-vapeur. Régler la cuisson sur une heure.

Cuire les pâtes selon les instructions du sachet. Les égoutter. Préparer un "pesto" en mixant de l'huile d'olive, du sel, du poivre, de la levure et le reste de l'ail des ours et le mélanger aux pâtes. Servir les orties vapeur sur un lit de pâtes. Déguster aussitôt.