

La crème à l'oseille

250 g d'oseille fraîche; 1 noix de margarine; 500 g de pommes de terre; 3 à 4 cuillerées de crème fraîche; un peu de sel.

1. Eplucher les pommes de terre et les couper en morceaux, puis faire bouillir dans 1 litre d'eau et plus durant 20 minutes. Couvrir. Pendant ce temps, laver l'oseille, la hacher. Faire fondre la margarine doucement et faire revenir l'oseille.

2. Passer les pommes de terre et l'oseille au mixer. Assaisonner d'un peu de sel. Incorporer la crème fraîche et servir.