

Stoemp aux Poireaux - Saucisses

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POIREAUX EN JULIENNE	700 g
- LARDONS	200 g (fumés)
- POMME(S) DE TERRE	1 kg pour purée
- LAIT	25 cl
- MOUTARDE	1 c à soupe à l'ancienne
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	
- SAUCISSE(S)	pour 4 personnes

Recette:

- Nettoyez et coupez les poireaux en julienne.
- Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux.
- Dans une casserole, placez les poireaux dans du beurre chaud. Remuez et laissez fondre quelques minutes.
- Ajoutez les pommes de terre puis le lait par-dessus. Salez, poivrez et ajoutez la muscade. Faites cuire doucement pendant 25 – 30 minutes.
- Pendant ce temps, faites cuire les saucisses dans un peu de beurre de cuisson. Salez et poivrez.
- Dans une autre poêle, faites revenir lardons sans graisse.
- Lorsque les patates sont cuites, écrasez-les au presse-purée.
- Ajoutez les lardons cuits, la moutarde à l'ancienne, mélangez puis rectifiez l'assaisonnement.
- Servez sans attendre accompagné de saucisses.

