

Stoemp aux Carottes - Saucisses

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CAROTTE(S)	800 g
- BOUILLON DE POULE	1 cube
- SEL	
- BEURRE DE CUISSON	
- OIGNON(S)	1 finement émincé
- POMME(S) DE TERRE	1.4 kg pour purée
- LAIT	3 dl
- POIVRE	
- NOIX DE MUSCADE	
- SAUCISSE(S)	850 g



Recette:

- Pelez et coupez les carottes en fines rondelles.
- Faites les cuire dans de l'eau bouillante salée avec le cube de bouillon de poule. Elles doivent être bien tendres. Egouttez et réservez.
- D'un autre côté, pelez et coupez les pommes de terre. Faites-les cuire dans de l'eau salée.
- Ecrasez-les en purée et ajoutez le lait, la muscade, sel, poivre et beurre.
- Faites fondre l'oignon émincé dans du beurre et ajoutez les carottes cuites. Mélangez quelques minutes puis incorporez le tout dans la purée de pommes de terre.
- Faites cuire les saucisses à la poêle ou au barbecue selon votre goût et le temps ...