PL-538

Stoemp aux Chicons et Saucisses

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CHICON(S)	5
- POMME(S) DE TERRE	800 g
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- OIGNON(S)	1 petit
- NOIX DE MUSCADE	
- BOUILLON DE LÉGUMES	1 cube
- LARDONS	100 g fumés
- SEL	
- POIVRE	
- SAUCISSE(S)	pour 4

Recette:

- Emincez l'oignon finement.
- Nettoyez et coupez les chicons en tronçons de 2 cm.
- Faites revenir l'oignon émincé dans du beurre chaud puis ajoutez les morceaux de chicons et faites réduire doucement pendant 3 à 4 minutes.
- Mouillez alors avec le bouillon de légumes à niveau (avec 1 cube), portez à ébullition puis. laissez mijoter 10 minutes.
- Pelez et coupez les pommez de terre en dés.
- Au bout des 10 minutes, ajoutez les pommes de terre et laissez cuire à couvert pendant 25 minutes à feu doux. Continuez la cuisson encore 5 bonnes minutes à découvert afin d'asséché un peu la purée.
- Rissolez les lardons dans une poêle chaude.
- Faites griller également les saucisses dans une poêle chaude.
- Réduisez les pommes de terre en purée, incorporez les lardons et rectifiez éventuellement l'assaisonnement.