

Stoemp de Chou Vert

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	750 g pour purée
- CHOU VERT	1
- LARDONS	200 g fumés
- OIGNON(S)	1 petit
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- EAU	
- BOUILLON DE VOLAILLE	1 cube
- SEL	
- POIVRE	
- NOIX DE MUSCADE	
- LAIT	
- BEURRE DE CUISSON	



Recette:

- Nettoyez et retirez les nervures centrales des feuilles du chou.
- Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux.
- Dans une casserole, placez les pommes de terre puis le chou par-dessus. Mouillez d'eau, salez et ajoutez le cube de bouillon. Faites cuire pendant 30 – 40 minutes.
- Dans une autre poêle, faites revenir l'oignon émincé finement dans du beurre, ajoutez l'ail écrasé et les lardons.
- Lorsque les patates sont cuites, égouttez-les. Ecrasez le tout au presse-purée, salez, poivrez et muscadez. Ajoutez un peu de lait pour l'onctuosité de la purée. Ajoutez finalement le mélange oignons – lardons. Homogénéisez bien le tout à la cuillère en bois.
- Servez sans attendre.