

Stoemp aux Poireaux

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 | |

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.
- 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, homogénéisez et rectifiez l'assaisonnement.

