

Stoemp Provençal

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	1 kg pour purée
- OIGNON(S)	1
- COURGETTE(S)	1
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1
- OLIVE(S) NOIRE(S)	une dizaine
- AIL EN POUDRE	
- ORIGAN	
- NOIX DE MUSCADE	
- LAIT	un peu
- BEURRE	un peu
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Coupez en deux et épépinez le poivron. Déposez-le sur une plaque et placez au four jusqu'à ce que la peau se décolle.
- Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux. Faites les cuire dans de l'eau salée le temps nécessaire pour qu'elles soient tendres.
- Pendant ce temps, coupez les courgettes en petits dés.
- Emincez l'oignon finement.
- Faites chauffer l'huile dans un poêle. Faites-y revenir les dés de courgettes avec l'oignon émincé. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail ainsi que l'origan selon votre goût.
- Otez les noyaux des olives et coupez-les en morceaux.
- Ajoutez-les à la poêlée de légumes.
- Pelez le poivron chaud et coupez-le en fines lamelles. Intégrez-les à la poêle de légumes.
- Egouttez les pommes de terre et réduisez-les en purée avec un peu de lait, un peu de beurre, sel, poivre et muscade.
- Intégrez enfin la poêlée provençale à la purée. Rectifiez l'assaisonnement.