

Stoemp d'Épinards et Fromage de Chèvre

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

- POMME(S) DE TERRE	1.2kg pour purée
- EPINARDS	400g frais
- LARDONS	200g fumés
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	150g frais
- LAIT	
- NOIX DE MUSCADE	
- BOUILLON DE VIANDE	1 cube
- CROTTIN(S) DE CHEVRE	1
- SEL	
- POIVRE	



Recette :

- Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée pendant une vingtaine de minutes avec le cube de bouillon. Egouttez et réservez.
- Faites réduire les épinards dans une grande poêle avec couvercle au beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez.
- Réduisez les pommes de terre en purée puis intégrez les épinards et le fromage de chèvre frais. Ajoutez un peu de lait si nécessaire. Epicez de muscade, sel et poivre.
- Faites revenir les lardons dans une poêle chaude.
- Coupez le crottin de chèvre en dés.
- Au dernier moment, intégrez les lardons et les dés de crottin de chèvre dans le stoemp.

Remarque :

A partir de PL-1073