

Stoemp de Petits Pois

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	600g (pour purée)
- BEURRE	une noix
- LAIT	un peu
- NOIX DE MUSCADE	
- LARDONS	100g fumés
- OIGNON(S)	1
- PETITS POIS	200g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre.
- Faites-les cuire 20-25 minutes dans de l'eau bouillante salée.
- Entre temps, émincez l'oignon et faites-le revenir avec les lardons. Réservez.
- Ensuite, faites cuire les petits pois dans de l'eau bouillante salée pendant 5-6 minutes. Egouttez et mélangez-les avec les lardons aux oignons .
- Lorsque les pommes de terre sont cuites, égouttez-les puis écrasez-les en purée avec le lait, le beurre, la muscade, sel et poivre.
- Ajoutez les petits pois, les lardons et les oignons à la purée. Mélangez à la cuillère en bois.
- Servez sans attendre.

