

Stoemp de Chou Vert au Chorizo et Saucisses Lardées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- SAUCISSE(S)	pour 4
- LARD PETIT DEJEUNER	4-8 tranches
- POMME(S) DE TERRE	750 g pour purée
- CHOU VERT	1
- CHORIZO	200g
- OIGNON(S)	1 petit
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- BOUILLON DE VOLAILLE	1 cube
- NOIX DE MUSCADE	
- LAIT	
- BEURRE DE CUISSON	
- PARMESAN RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	



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.
- Pendant ce temps, enroulez le lard petit déjeuner autour des saucisses puis faites-les cuire 1 doucement dans un peu de beurre de cuisson. Salez peu et poivrez.
- Coupez le chorizo en petits dés.
- Dans une autre poêle, faites revenir l'oignon émincé finement dans du beurre, ajoutez l'ail écrasé et les dés de chorizo.
- 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 – chorizo. Homogénéisez bien le tout à la cuillère en bois.
- Servez sans attendre en saupoudrant le tout de parmesan râpé.

Remarque:

A partir de PL-443