



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Stoemp aux poireaux

INGREDIENTS : 4 personnes

200 gr de lardons salés
1 botte de poireaux
1 kg de pommes de terre
1 bouquet garni
50 gr de beurre
Vinaigre
Sel, poivre

PREPARATION :

Nettoyer les poireaux, enlever les feuilles flétries et trop vertes, les découper en rondelles de 2 cm et les laver soigneusement.

Dans une cocotte, faire rissoler les lardons dans le beurre, ajouter les poireaux et laisser mijoter quelques minutes. Ajouter ensuite les pommes de terre coupées en morceaux.

Ajouter le bouquet garni, saler et poivrer. Ajouter un grand verre d'eau. Laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que les poireaux et les pommes de terre soient cuits. Mélanger de temps en temps et ajouter un peu d'eau si nécessaire.

Au moment de servir mélanger bien le stoemp pour que les pommes de terre se cassent et absorbent le liquide restant. Ajouter un filet de vinaigre et bien mélanger. Il ne s'agit pas d'une purée lisse mais il doit subsister des morceaux de légumes.

J'ai servi ce stoemp avec une saucisse de campagne.