



Stoemp au chou frisé, au panais et aux lardons



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 kilogramme de bintjes (épluchées et coupées en quartiers)

1 panais (épluché et émincé)

1 chou milan (en lanières)

sel

250 grammes de lardons fumés

beurre

1 trait de lait

poivre

noix de muscade

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les bintjes et le panais dans de l'eau légèrement salée.
- 2.** Dans une autre casserole, faites cuire le chou frisé pendant quelques minutes dans de l'eau légèrement salée. Égouttez.
- 3.** Faites dorer les lardons.
- 4.** Égouttez les bintjes et le panais. Écrasez-les grossièrement avec le chou frisé. Ajoutez une noix de beurre et un trait de lait. Assaisonnez bien de sel, de poivre et de noix de muscade. Ajoutez les lardons et mélangez bien.