



Les plats principaux

Stoemp aux petits pois, lard et chicons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 kilogramme de pomme de terre (farineuses)
200 grammes petits pois (surgelés)
500 grammes de chicons
200 grammes de dés de lardon
100 millilitres de lait
1 noix de beurre
noix de muscade
poivre
sel

Méthode de préparation

Pelez les pommes de terre et coupez-les en gros morceaux. Faites-les cuire al dente. Ajoutez les petits pois 5 minutes avant la fin.

Éliminez l'extrémité dure des chicons. Coupez ceux-ci en deux dans la longueur et retirez leur coeur. Émincez les chicons en fines lanières.

Faites croustiller les lardons à feu moyen.

Égouttez les pommes de terre et les petits pois. Réduisez-les en grossière purée avec le lait et le beurre.

Ajoutez les chicons émincés. Relevez de sel, poivre et noix de muscade.



Recommandé par

**BIEN
DE CHEZ
NOUS**