



Stoemp aux carottes et saucisses et oeufs « cocotte » aux champignons des bois

Stoemp aux carottes et saucisses (pour 4 personnes)

- 700g de pommes de terre Bintje
- 800g de carottes
- 2 oignons blancs
- 200g de lardons fumés
- 50g de beurre
- 1 bouquet garni
- 1,5l de bouillon de volaille ou fond de veau blanc
- 4 ou 8 saucisses de campagne
- Sel et poivre

1/ Épluchez les carottes et les pommes de terre, lavez-les. Détaillez les carottes et les pommes de terre en rondelles de 1,5cm. Ne plus laver les légumes après.

2/ Dans une cocotte, faites fondre le beurre, ajoutez les lardons et faites rissoler jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés. Ajoutez ensuite les oignons que vous aurez émincés.

3/ Ajoutez au-dessus des oignons les carottes, ensuite les pommes de terre et le bouquet garni. Salez et poivrez légèrement.

4/ Mouillez à hauteur avec le fond et amenez à ébullition. Couvrez et laissez cuire jusqu'à ce que les légumes soient cuits. A aucun moment on ne mélange le « stoemp ».

5/ Lorsque le stoemp est cuit, enlevez le bouquet garni, mélangez bien le tout sans trop cassé les légumes. Les pommes de terre doivent absorber le jus restant. La qualité d'un stoemp est de n'être ni trop sec, ni trop mouillé...juste moelleux.

6/ Saupoudrez de persil frisé concassé et servez avec des saucisses de campagne.



Oeufs « cocotte » aux champignons des bois (pour 4 personnes)

- 4 ou 8 oeufs bien frais (Suivant votre appétit)
- 200gr de champignons des bois
- 1 gousse d'ail
- 3dl de crème fraîche 40%
- 50gr de beurre
- 30gr de beurre en pommade
- 2 càc de persil frisé haché
- Sel et poivre du moulin

1/ Préchauffez votre four à 180°. Mettez un bain-marie qui pourra contenir vos ramequins, au four avec 3 cm d'eau.

2/ Beurrez les ramequins avec le beurre en pommade, assaisonnez le fond de sel et poivre. Cassez un œuf dans chaque ramequin, et réservez.

3/ Nettoyez et rincez rapidement les champignons (évitez de les rincer si c'est possible). Hachez-les finement.

4/ Faites revenir les champignons hachés dans les 50gr de beurre, lorsqu'ils ont rendu leur eau, ajoutez la crème, l'ail finement haché et assaisonnez. Passez le tout au mixer jusqu'à obtention d'une purée fine.

5/ Au moment de passer à table, placez les ramequins dans le bain-marie, et laissez cuire +- 5'. Vérifiez que le blanc soit pris, mais pas le jaune.

6/ Lorsqu'ils sont cuits, sortez-les du four. Epongez les ramequins avec un linge, et déposez sur les assiettes. Nappez à ras bord avec la crème de champignons et saupoudrez de persil haché.

7/ Servez avec des mouillettes de pain d'épeautre.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_stoemp-aux-carottes-et-saucisses-et-oeufs-cocotte-aux-champignons-des-bois?id=9112604&emissionId=5931