LA RECETTE

DU STOEMP AUX CAROTTE ET SAUCISSES

PRATIQUE

Pour 4 personnes
Préparation : 45 mn
Cuisson : 25 à 30 mn
Niveau : facile

A servir chaud

INGRÉDIENTS

- 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

Bon appétit !

PRÉPARATION

ÉTAPE 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.

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

ETAPE 3

Mouillez à hauteur avec le fond et amenez à ébullition. Couvrez et laissez cuire jusqu'à ce que les légumes soient cuits. À aucun moment on ne mélange le " stoemp " !

ETAPE 4

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

UN GARS, UN CHEF !

rtbf.be tendance