

Le stoemp

Ingrédients : (Pour 4 personnes)

- 1/2 chou vert émincé
- 2 tranches de lard
- 500g de pommes de terre bintje
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 4 saucisses
- 50 g de beurre (pour la cuisson)
- ½ l de fond blanc
- Sel, poivre



Commencez par faire suer dans du beurre les oignons avec un peu d'ail puis ajoutez les tranches de lard et le chou. Disposez les pommes de terre préalablement lavées et découpées en cube.

Mouillez au fond blanc à hauteur du chou.

Déposez le papier sulfurisé découpé « en cheminée » au-dessus et couvrez.

Dans une autre casserole faites cuire les saucisses à couvert.

Après avoir retiré le papier sulfurisé, assaisonnez et ajoutez les saucisses.

Max
& VÉNUS