

Novembre

Stoemp aux choux de Bruxelles, bacon et moutarde




Préparation

1. Peler les pommes de terre, rincer et couper en dés.
2. Faire cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante salée, égoutter et réserver.
3. Nettoyer les choux de Bruxelles et couper en deux les plus gros. Faire cuire dans l'eau bouillante, égoutter et réserver.
4. Faire griller les lanières de bacon dans une poêle sans matière grasse.
5. Ajouter les choux de Bruxelles aux pommes de terre, écraser le tout grossièrement à la fourchette. Ajouter sel, poivre, noix de muscade, moutarde et beurre.
6. Mélanger le tout et ajouter le bacon grillé, réchauffer à feu doux-moyen. Servir bien chaud !

Ingrédients

700 gr de pommes de terre farineuses 

700 gr de choux de Bruxelles 

240 gr de lanières de bacon

2 c à s de moutarde

30 gr de beurre 

Noix de muscade

Sel et poivre

Allergènes
moutarde + lait



Acheter local

