stoemp au chou-fleur et au fromage

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 kilogramme de bintjes (épluchées et coupées en quartiers)
1 gros chou-fleur (en bouquets)
sel
2 oignons (en rondelles)
beurre
1 tiret de lait
poivre
noix de muscade
100 grammes de cheddar (râpé)
1 bouquet ciboulette (ciselée)

Méthode de préparation

1. **Faites cuire les bintjes et le chou-fleur dans de l’eau légèrement salée.**
2. **Faites caraméliser les rondelles d’oignons au beurre.**
3. **Égouttez les pommes de terre et le chou-fleur. Ajoutez une noix de beurre et un trait de lait. Écrasez le tout. Ajoutez les oignons. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade.**
4. **Mélangez bien et ajoutez le cheddar et la ciboulette.**