Stoemp au chou frisé, au panais et aux lardons

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 kilogramme de bintjes (épluchées et coupées en quartiers)
1 panais (épluché et émincé)
1 chou milan (en lanières)
sel
250 grammes de lardons fumés
beurre
1 trait de lait
poivre
noix de muscade

Méthode de préparation

1. **Faites cuire les bintjes et le panais dans de l'eau légèrement salée.**
2. **Dans une autre casserole, faites cuire le chou frisé pendant quelques minutes dans de l'eau légèrement salée. Égouttez.**
3. **Faites dorer les lardons.**
4. **Égouttez les bintjes et le panais. Écrasez-les grossièrement avec le chou frisé. Ajoutez une noix de beurre et un trait de lait. Assaisonnez bien de sel, de poivre et de noix de muscade. Ajoutez les lardons et mélangez bien.**