Stoemp à la choucroute

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 1⁄2 kilogrammes de bintjes (épluchées et coupées en quartiers)
sel
beurre
2 oignons (émincés)
500 grammes de choucroute (paquet ou conserve)
1 tiret de lait
poivre
noix de muscade
1 poignée de noisettes (ou de châtaignes, hachées finement)
2 jeunes oignons (émincés)

Méthode de préparation

1. **Faites cuire les bintjes dans de l'eau légèrement salée.**
2. **Faites fondre une noix de beurre dans une grande poêle. Faites blondir les oignons et ajoutez la choucroute égouttée. Laissez-la joliment dorer pendant ± 20 minutes.**
3. **Égouttez les bintjes, et écrasez-les après avoir ajouté une noix de beurre et un trait de lait. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade. Ajoutez la choucroute et garnissez le stoemp de noisettes ou de châtaignes et de jeunes oignons.**