



Escalope panée et stoemp de brocoli



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 kilogramme de pommes de terre
1 branche de brocoli (en bouquets)
sel et poivre
noix de muscade
2 1/2 décilitres de lait
1 noisette de beurre
4 escalopes panées
huile d'arachide
1 citron (en quartiers)

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux. Faites-les cuire dans un grand volume d'eau légèrement salée. Quelques minutes avant la fin de cuisson des pommes de terre, ajoutez le brocoli. Égouttez et assaisonnez de sel, poivre et noix de muscade.
- 2.** Ajoutez le lait et la noisette de beurre. Réduisez en purée jusqu'à l'obtention d'un stoemp crémeux.
- 3.** Faites dorer les escalopes panées dans de l'huile d'arachide.
- 4.** Servez le stoemp avec les escalopes panées, sans oublier les quartiers de citron.