



Cuisine et
dépendances

Stoemp (pommes de terre - carottes - fenouil)



*Bon, c'est sûr, y'a des jours comme ça où on n'a ni le temps ni l'envie de se casser la tête pour préparer le repas. Mais j'ai quand même trouvé une bonne excuse : je ne fais pas n'importe quelle purée aux carottes mais un **Stoemp**. Cette recette belge mélange pommes de terre et tout autre légume de votre choix. Le concept philosophique du stoemp ? utiliser des oignons que l'on fait dorer à la poêle puis que l'on mélange à la purée sans les mouliner. Une recette ultra-simple où l'on peut fourguer n'importe quel légume d'hiver.*

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 kg de pommes de terre
- 500 g de carottes
- 1 fenouil
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe d'huile
- sel, poivre
- 50 ml de crème fraîche (ou lait)

Préparation :

Éplucher les pommes de terre, les couper en 4. Éplucher les carottes, les couper en rondelles. Couper le bulbe de fenouil en morceaux réguliers (enlever les tiges du haut). Peler et émincer l'oignon.

Porter à ébullition une grande casserole d'eau salée. Y plonger les pommes de terre, les carottes et le fenouil et laisser cuire pendant une vingtaine de minutes jusqu'à ce que les légumes soient bien fondants.

Pendant ce temps, faire rissoler l'oignon dans une poêle huilée.

Réduire les légumes en purée (à la fourchette ou au presse purée) en laissant quelques morceaux.
Ajouter les oignons, verser la crème et mélanger le tout pour obtenir une purée onctueuse.

Servir bien chaud.

Ajouter la crème fraîche ou le lait.

Le 29 Avril 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/04/index.html>