

Stoemp Chou-Fleur/Brocolis

Ingrédients

Pommes de Terre
1 chou-fleur
800 grammes de brocolis
250 millilitres de crème fraîche
Lard
Vinaigre de Xéres
Beurre salé

demeyere



Mon conseil : votre stoemp s'accompagne d'un Filet de saumon fumé 10 minutes.

Préparation

Réalisez une purée de **pommes de terre**.
Le Conseil de Tati : Prévoyez environ 150 grammes par personne.

Faites cuire le **chou-fleur** et le **brocoli** à l'eau bouillante et **vinaigre de Xéres** pendant 7 min.

Dorez ensuite vos légumes avec un peu de **beurre salé**.

Ajoutez la **crème fraîche** à 40° et mélangez votre préparation à votre purée.

Réalisez un chips de **lard**. A l'aide d'un emporte-pièce, déposez une portion sur assiette et décorez avec le chips de lard.

Bon appétit !

Testée et Approuvée !

