

PUREE AU CHOU VERT ou STOEMP

Source : <http://www.marmiton.org>

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 1h

Ingrédients

1 chou vert
500 g de pommes de terre
1 feuille de laurier
1 cuillère à café de paprika en poudre
sel, poivre
éventuellement 1 gousse d'ail

Préparation

Nettoyer le chou vert en éliminant le trognon et couper toutes les feuilles en lanières que vous ferez blanchir dans de l'eau salée pendant 5 min.

Pendant ce temps, peler les pommes de terre et les détailler en cubes.

Les mettre dans une casserole avec le chou égoutté, le laurier, le sel, le poivre (et éventuellement l'ail) ; couvrir d'eau froide.

Porter à ébullition et laisser cuire pendant 25 min à feu doux.

Enlever le laurier et l'eau excédentaire (tout dépend du genre de pommes de terre) et écraser en purée grossière.

Assaisonner de paprika et terminer la cuisson à feu doux encore 35 minutes en remuant.

Remarque :

Vous pouvez ajouter de la moutarde à la purée.