

# Stoemp de légumes et lardons

## Les ingrédients

- 400g Allumettes de lardons HERTA®
- 1kg de pommes de terre
- 300g d'épinards
- 2 poireaux
- 2 poivrons rouges

## Préparation:

- Lavez les pommes de terre et coupez-les en morceaux. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres dans une casserole d'eau salée pendant 20-25 minutes.
- Pendant ce temps, coupez le poireau et le poivron en fins morceaux. Chauffez une poêle et faites-y frire les **Allumettes de lardons HERTA®** jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Retirez de la casserole. Faites chauffer la même poêle avec un filet d'huile d'olive et faites-y revenir le poireau et le poivron. Ajoutez les épinards petit à petit jusqu'à ce qu'ils aient complètement rétréci. Retirez du feu.
- Egouttez les pommes de terre et faites-en une purée avec un peu de lait et une noix de beurre. Assaisonnez avec du poivre et du sel. Incorporez les lardons et les légumes. Assaisonnez à votre goût avec du sel et du poivre. Servez immédiatement.
- Conseil: Servez avec un œuf poché.

Préparation: **30-45 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **4**