



## Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
Maximise : Vite, beau et bon !*



### Stoemp aux épinards

Par ce froid glacial, on aime les plats d'hiver bien réconfortants. Le stoemp en fait partie. Il s'agit d'un plat typique du terroir belge.

Le stoemp (prononcez stoump) est un plat populaire, campagnard, simple à base de pommes de terre et d'un légume : on trouve ainsi le stoemp aux carottes (recette ici), aux poireaux (recette ici), aux choux...

Il est en général accompagné de saucisses, d'un pain de viande, de lard...

Suivant la région, le stoemp peut aussi s'appeler rata, potchue...

Aujourd'hui ce sera un stoemp aux épinards à ma façon.

#### INGREDIENTS : 2 personnes

200 gr d'épinards nettoyés

5-6 pommes de terre

2 gousses d'ails

Thym

50 gr de beurre

Sel, poivre

#### PREPARATION :

Nettoyer les épinards. J'ai choisi des jeunes pousses, donc j'ai laissé les feuilles entières.

Dans une cocotte, faire revenir l'ail dans le beurre, ajouter les épinards et laisser mijoter quelques minutes. Ajouter ensuite les pommes de terre coupées en petits morceaux.

Ajouter le thym, saler et poivrer. Ajouter un verre d'eau. Laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien cuites.

Mélanger de temps en temps et ajouter un peu d'eau si nécessaire.

Au moment de servir mélanger bien le stoemp pour que les pommes de terre se cassent et absorbent le liquide restant. Il ne s'agit pas d'une purée lisse mais il doit subsister des morceaux de légumes.

J'ai servi ce stoemp avec du pain de viande.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>