



# STOEMP AU CÉLERI-RAVE ET AU JAMBON SERRANO

Avec du fromage frais aux fines herbes et de la ciboulette



## CABRIZ TINTO

Produit à partir de cépages autochtones, ce vin du Dão portugais est élégant, avec de vives notes de baies. Il propose un équilibre étonnant entre une belle fraîcheur et des arômes épicés et boisés.



Céleri-rave



Pommes de terre Melody



Jambon serrano ✨



Ciboulette fraîche ✨



Fromage frais aux fines herbes ✨

🕒 Total : 25-30 min.

🍴 Calorie-focus

📊 Facile

🌿 Sans gluten

📅 À manger dans les 5 jours

Classique de la cuisine bruxelloise, le stoemp est une purée à la structure assez épaisse. Délicieusement fondant, celui que vous allez préparer aujourd'hui contient du céleri-rave, du fromage aux fines herbes et du jambon serrano croustillant.

# BIEN COMMENCER

## USTENSILES

Grande casserole avec couvercle, plaque recouverte de papier sulfurisé et presse-purée.

Recette de **stoemp au céleri-rave et au jambon serrano** : c'est parti !



### 1 PRÉPARER

Préchauffez le four à 200 degrés. Portez 500 ml d'eau par personne à ébullition dans la casserole. Épluchez le **céleri-rave** et pesez-en 200 g par personne. Taillez-le ensuite en gros morceaux de 2 cm ★. Épluchez les **pommes de terre** et découpez-les également en morceaux de 2 cm.



### 2 CUIRE À L'EAU

Ajoutez le **céleri-rave** et une pincée de sel à la grande casserole, puis faites cuire 3 minutes. Ajoutez les **pommes de terre** et faites cuire 12 à 14 minutes ou jusqu'à ce que les **pommes de terre** et le **céleri-rave** soient cuits. Ensuite, égouttez et réservez sans couvercle.



### 3 CUIRE LE JAMBON SERRANO

Pendant ce temps, détachez les tranches de **jambon serrano** et disposez-les sur la plaque recouverte de papier sulfurisé ★★. Enfouissez 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le **jambon** soit croustillant. Pendant ce temps, ciselez la **ciboulette** fraîche.



### 4 PRÉPARER LE STOEMP

Écrasez le **céleri-rave**, les **pommes de terre** et le **fromage frais aux fines herbes** à l'aide du presse-purée pour en faire une purée épaisse. Ajoutez le beurre, la moutarde et éventuellement un filet de lait pour plus d'onctuosité.



### 5 ASSAISONNER

Assaisonnez le stoemp avec la majeure partie de la **ciboulette**, puis salez et poivrez. Ajoutez plus de moutarde si vous le souhaitez. Cassez le **jambon serrano** croustillant en morceaux.



### 6 SERVIR

Servez le stoemp au céleri-rave sur les assiettes et garnissez avec le **jambon serrano** croustillant et le reste de **ciboulette**.

★ **CONSEIL** : Voici comment découper un céleri-rave : coupez une partie de la base et posez le légume dessus. À l'aide d'un grand couteau, épluchez-le de haut en bas. Coupez le céleri-rave en deux, déposez-le sur la planche, face coupée vers le bas, taillez-le en tranches, puis en morceaux.

★★ **CONSEIL** : Laissez le jambon serrano au réfrigérateur jusqu'à son utilisation. Froid, il colle moins et vous pourrez donc séparer les tranches plus facilement.

# 1 À 6 PERSONNES

## INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Céleri-rave (g) 9)	200	400	600	800	1000	1200
Pommes de terre Melody (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Jambon serrano (g) *	40	80	120	160	200	240
Ciboulette fraîche (brins) 23) *	7	14	21	28	35	42
Fromage frais aux fines herbes (g) 7) *	50	100	150	200	250	300
Beurre* (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Moutarde* (cc)	1	2	3	4	5	6
Lait*	Un filet					
Poivre et sel*	Selon le goût					

\* À ajouter vous-même | \* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	2749 / 657	454 / 108
Lipides total (g)	27	4
Dont saturés (g)	14,8	2,4
Glucides (g)	69	11
Dont sucres (g)	4,4	0,7
Fibres (g)	16	3
Protéines (g)	27	4
Sel (g)	3,6	0,6

## ALLERGÈNES

7) Lait/lactose 9) Céleri

Peut contenir des traces de : 23) Céleri

## CONSEIL

Si vous surveillez votre apport calorique, limitez-vous à la moitié du fromage frais aux fines herbes.

Nous aimerions beaucoup savoir ce que vous pensez de HelloFresh. N'hésitez pas à nous appeler, à nous écrire ou à nous contacter via les réseaux sociaux.

   #HelloFresh

www.hellofresh.nl

www.hellofresh.be

SEMAINE 12 | 2018