



Les Délices de Mimm

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



Ratatouille de scaroles de Mamy Marthe

Mamy Marthe n'est pas mamy mais l'adorable mamy de Séverine, toujours dynamique et pleine de vie malgré ses 80 printemps.

Lorsque David et Séverine m'ont parlé de sa fameuse ratatouille de scaroles, je n'ai eu de cesse d'en préparer une.

Il s'agit d'une recette bien de chez nous, qu'on appelle également stoemp, rata, ... avec de la scarole, des pommes de terre et l'ingrédient secret de Mamy Marthe : une boîte de crème Nestlé. A servir avec un pain de viande, une côte de porc ou comme moi de la saucisse.



INGREDIENTS : 4 personnes

1 scarole
6-8 pommes de terre
3 gousses d'ail
1 boîte de crème Nestlé
50 gr de beurre
Noix de muscade
Sel, poivre

PREPARATION :

Nettoyer la scarole. Découper les feuilles en lanières.

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

Saler, poivrer et râper un peu de noix de muscade. Ajouter un petit verre d'eau. Laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien cuites. Mélanger de temps en temps. L'eau sera absorbée pendant la cuisson.

A la fin de la cuisson, ajouter la crème Nestlé, chauffer et bien mélanger.

Servir immédiatement et s'il en reste c'est encore meilleur réchauffé.

Les Délices de Mimm

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