



Le Stoemp aux carottes



Assouma Conde

Le « Stoemp » est un plat populaire, paysan, simple. Il est composé d'une purée de pommes de terre mélangée avec un ou plusieurs des légumes suivants : oignons , carottes, poireaux, chicons ou endives, petits pois aromatisée de thym et laurier. Il accompagne traditionnellement des boudins poêlés, du lard rôti, des saucisses de campagne ou des œufs sur le plat qui parfois, dans certaines variantes familiales, sont remplacés par l'entrecôte ou le filet de cheval.

Comment se prononce le terme :

« Stoemp » se prononce « Stoump ». C'est un mot typique du dialecte brabançon où, comme dans le néerlandais standard et les dialectes flamands, le digramme « oe » se prononce comme le « ou » du français. L'origine de l'appellation vient du flamand « doorgestoemp de patatjes » qui signifie « pommes de terre écrasées ».

Les origines du « Stoemp » sont bruxelloises

Le nom de « Stoemp » comme plat cuisiné à Bruxelles apparaît au XIX^{ème} siècle. Mais il existait probablement bien avant car l'usage de la pomme de terre est déjà prouvé au XVI^{ème} siècle en Principauté de Liège et sa culture est démontrée dans les Pays-Bas sous domination autrichienne au XVIII^{ème} siècle.

La recette du « Stoemp » est plus que probablement originaire des Pays-Bas auxquels on doit la « bintje », la pomme de terre de référence utilisée pour préparer le « stoemp » authentique. Elle est née du besoin d'économie créé par la pauvreté. Ce plat populaire était à l'origine principalement consommé par les paysans. Il symbolise la convivialité, le partage.

Aujourd'hui, il a pris place dans de nombreux foyers car il a l'avantage de ravir petits et grands. Il peut se décliner à l'infini au gré des inspirations, avec ou sans restes de légumes crus ou cuits. Il a cependant été longtemps snobé par les grands chefs étoilés dont certains aujourd'hui n'hésitent plus à le revisiter royalement avec du caviar, du homard ou du foie gras.



la recette du stoemp aux carottes

Les ingrédients : (pour 4 personnes)



700g de pommes de terre « Bintje »



800g de carottes



2 oignons blancs



200g de lardon fumés



50g de beurre



1 bouquet garni



1,5l de bouillon de volaille ou fond de veau blanc



Sel et poivre

Le matériel nécessaire :

**Deux plats
pour laver les légumes**



**Un couteau demi-chef
pour couper et émincer les légumes**



**Une cocotte en fonte
pour réaliser la préparation**



**Une spatule
pour mélanger**



**Un presse-purée
pour écraser les pommes de terre
et les légumes**



Les différentes étapes de la préparation

Durée de préparation 45 minutes dont 25 à 30 minutes de cuisson

Etape:1

Epluchez les carottes et les pommes de terre, lavez-les. Détaillez les carottes et les pommes de terre en rondelles de 1,5 cm. Ne plus laver les légumes après.

Etape:2

Dans une cocotte, faire fondre le beurre, ajoutez les lardons, les oignons et les carottes et faites rissoler jusqu'à ce que les lardons et les oignons soient colorés. Ensuite, ajoutez par-dessus les pommes de terre et le bouquet garni. Salez et poivrez légèrement.

Etape:3

Mouillez jusqu'à hauteur des pommes de terre avec le fond de volaille. Couvrez la cocotte, chauffez et gardez à ébullition jusqu'à ce que les légumes soient cuits.
A aucun moment on ne mélange le Stoemp !

Etape:4

Lorsque les pommes de terre sont cuites, enlevez le bouquet garni, mélangez bien le tout en écrasant légèrement les pommes de terre au presse-purée mais sans trop casser les légumes. Les pommes de terre doivent absorber le jus restant.
Un bon Stoemp ne doit être ni trop sec, ni trop mouillé, juste moelleux, onctueux.

Saupoudrez de persil frisé concassé et servez avec des saucisses.



Bon Appétit