

## STOEMP AUX CAROTTES ET LARDONS



### INGREDIENTS

500 g de pommes de terre  
2 blancs de poireaux  
10 carottes  
1 oignon  
100 g de lard salé  
Beurre  
sel et poivre

### TUPPERWARE

Eplucheur Universel  
Extrachef  
Planche à Découper  
Passoire Double  
UltraPro  
Presse-Purée

### LA RECETTE

Epluchez les pommes de terre et les carottes à l'aide de l'Eplucheur Universel.  
Coupez les oignons, les carottes et les pommes de terre en cubes à l'aide du Extrachef  
Tailler les blancs de poireaux en petits morceaux sur la Planche à Découper. Lavez tous les ingrédients à l'eau froide dans la Passoire Double.  
Mettez tous les ingrédients dans l'UltraPro 2 l. Ajoutez un peu de beurre et laissez cuire pendant 10 minutes à 850 watts.  
Coupez le lard en petits dés et ajoutez-les dans l'UltraPro. Faites recuire pendant 5 minutes à 850 watts. Laissez reposer 5 minutes. Salez et poivrez.  
Broyer à l'aide du Presse-Purée.

