



WINE BOX

Synera tinto

Ce vin rouge a un caractère robuste et profond. Délicieusement automnal, il s'accorde à merveille avec la saucisse de Brandt & Levie.



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 44
2016



Prenez votre plat en photo et partagez-la sur Une surprise attend les plus belles photos !

Purée de chicorée, saucisse Brandt & Levie, fromage aux herbes

La saucisse au persil et à l'ail : un pur régal

Pour préparer cette purée, vous allez utiliser un mélange très frais de chicorée endive et de radicchio. Ce dernier appartient à la même famille que le chicon et présente lui aussi un goût amer. Et pour donner de la douceur au plat, vous allez cuire les oignons dans du vinaigre balsamique.

conserver au réfrigérateur



25-30 min



facile



à manger dans les 3 jours



plaît aux enfants



sans gluten



Saucisse au persil et à l'ail



Mélange chicorée endive-radicchio



Dés de fromage aux herbes



Pommes de terre Doré



Oignon rouge

Ingrédients

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Pommes de terre Doré (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Oignon rouge	½	1	1½	2	2½	3
Saucisse au persil et à l'ail	1	2	3	4	5	6
Mélange chicorée endive-radicchio (g) 23	200	400	600	800	1000	1200
Dés de fromage aux herbes (g) 7	25	50	75	100	125	150
Beurre (cs)*	1	2	2	3	3	4
Vinaigre balsamique noir (cs)*	1	2	3	4	5	6
Lait*				Un nuage		
Moutarde (cc)*	1	2	3	4	5	6
Poivre et sel*				Selon le goût		

* À ajouter vous-même

Allergènes

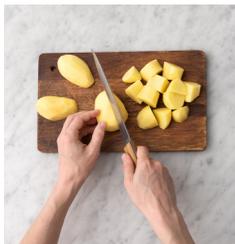
7) Lait/lactose

Peut contenir des traces de 23) céleri.

Ustensiles

Casserole avec couvercle, poêle avec couvercle, wok ou sauteuse, presse-purée

Valeurs nutritionnelles 729 kcal | 33 g protéines | 67 g glucides | 34 g lipides dont 17 g saturés | 10 g fibres



1 Pour les pommes de terre (Doré), portez 400 ml d'eau par personne à ébullition dans une casserole avec couvercle. Lavez ou épluchez les pommes de terre, découpez-les en gros morceaux, puis faites-les cuire 15 minutes à couvert. Égouttez en conservant un peu d'eau de cuisson et retirez le couvercle.



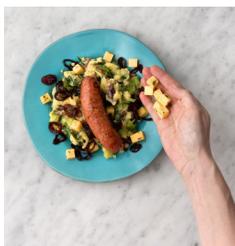
2 Entre-temps, découpez l'oignon rouge en fines rondelles. Faites chauffer la moitié du beurre dans une poêle avec couvercle et faites-y cuire la saucisse à feu moyen-vif pendant 3 à 4 minutes, sur tous les côtés. Ajoutez l'oignon rouge et le vinaigre balsamique, puis remuez encore 1 minute. Ensuite, baissez le feu, couvrez la poêle et poursuivez la cuisson 10 minutes.



3 Entre-temps, faites chauffer le reste du beurre dans le wok ou la sauteuse et faites-y cuire $\frac{3}{4}$ du mélange chicorée-radicchio à feu moyen pendant 5 minutes.

4 Écrasez les pommes de terre au presse-purée pour en faire une purée épaisse. Pour plus d'onctuosité, ajoutez éventuellement un nuage de lait ou d'eau de cuisson. Mélangez le mélange chicorée-radicchio (cru et cuit) à la purée, ajoutez la moutarde, puis salez et poivrez.

5 Servez la purée sur les assiettes, puis garnissez de l'oignon rouge cuit et des dés de fromage. Accompagnez de la saucisse.



Conseil ! Si vous souhaitez un plat plus frais, préparez une sauce miel-moutarde à partir de 1 cs d'huile d'olive, 1 cc de moutarde, 1 cc de miel, 1 cc de vinaigre balsamique blanc, 1 cs d'eau bouillante, une pincée de sel et de poivre, puis garnissez-en la purée.

Si vous souhaitez accompagner la purée d'un jus de viande, retirez la saucisse et l'oignon de la poêle et maintenez-les au chaud dans la casserole de la purée. Déglacez les sucs en versant un filet d'eau bouillante ou d'eau de cuisson. Ajoutez éventuellement un petit morceau de beurre, puis salez et poivrez.