



SAUCISSE DE PORC BRANDT & LEVIE À LA WESTMALLE

Accompagnée d'une purée de pommes de terre et d'une salade de pommes, fenouil et chicon poêlé



Pommes de terre farineuses



Fenouil ✱



Pomme



Aneth frais ✱



Chicon ✱



Saucisse aux herbes Brandt & Levie à la Westmalle double ✱

 Total : 35 min.

 Facile

 Consommer dans les 5 jours

Au menu : le classique "saucisse-purée", mais revisité ! La saucisse de porc de cette recette est relevée par un filet de bière trappiste Westmalle. On parie que le goût subtil de la bière dans la viande, la fraîcheur de la salade de pommes et de fenouil et la légère amertume des chicons caramélisés vous feront apprécier ce plat !

BIEN COMMENCER

USTENSILES

Casserole avec couvercle, saladier, sauteuse avec couvercle, poêle avec couvercle et presse-purée.

Recette de saucisse de porc brandt & levie à la westmalle : c'est parti !



1 CUIRE LES POMMES DE TERRE

Lavez ou épluchez les **pommes de terre** et coupez-les en gros morceaux. Dans la casserole, versez de l'eau à hauteur, puis, à couvert, portez à ébullition et faites cuire 12 à 15 minutes. Ensuite, égouttez en conservant un peu d'eau de cuisson et réservez à couvert.



2 PRÉPARER LA SALADE

Coupez le **fenouil** en deux, puis en quartiers, retirez le cœur dur et taillez le légume en fines lanières. Coupez la **pomme** en quartiers, retirez le trognon et taillez la chair en fines tranches. Ciselez l'**aneth**. Dans le saladier, préparez la vinaigrette en mélangeant, par personne, ½ cs d'huile d'olive vierge extra et ½ cs de vinaigre de vin blanc. Mélangez la vinaigrette au **fenouil**, à la **pomme** et à l'**aneth**. Réservez en remuant de temps à autre.



3 CARAMÉLISER LES CHICONS

Coupez le bas des **chicons** et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Retirez le cœur dur et taillez le légume en lamelles dans le sens de la largeur. Faites chauffer ½ cs de beurre par personne dans la sauteuse et, à couvert, faites revenir les **chicons** 1 minute à feu vif. Baissez le feu et arrosez avec ½ cs de miel par personne. Salez et poivrez. À couvert, faites cuire les **chicons** 10 à 12 minutes à feu doux en remuant délicatement de temps en temps.



4 CUIRE LA SAUCISSE

Pendant ce temps, faites chauffer ½ cs de beurre par personne dans la poêle. Faites saisir la **saucisse** sur tous les côtés pendant 2 à 3 minutes. Ensuite, couvrez et poursuivez la cuisson 8 à 10 minutes à feu moyen en retournant régulièrement ★.



5 PRÉPARER LA PURÉE

Écrasez les **pommes de terre** au presse-purée pour en faire une purée épaisse. Ajoutez ½ cs de beurre par personne, un filet de lait et éventuellement un filet d'eau de cuisson pour plus d'onctuosité. Incorporez ensuite la moutarde, puis salez et poivrez.



6 SERVIR

Servez la purée sur les assiettes. Présentez les **chicons** et la **saucisse** à côté. Accompagnez le plat de la salade de **fenouil**.

★ **CONSEIL** : Vous pouvez garder le jus de cuisson de la saucisse pour en arroser la purée plus tard.

* **LE SAVIEZ-VOUS ?** Ce plat contient plus de 300 grammes de légumes par personne

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Pommes de terre farineuses (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Fenouil (pc) *	½	1	1½	2	2½	3
Pomme (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Aneth frais (g) *	2½	5	7½	10	12½	15
Chicon (pc) *	1	2	3	4	5	6
Saucisse aux herbes Brandt & Levie à la Westmalle double (pc) 1) *	1	2	3	4	5	6

À ajouter vous-même

Huile d'olive vierge extra (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Vinaigre de vin blanc (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Beurre (cs)	1½	3	4½	6	7½	9
Miel (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Lait	Un filet					
Moutarde (cc)	1	2	3	4	5	6
Poivre et sel	Au goût					

* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	3757 / 898	460 / 110
Lipides total (g)	54	7
Dont saturés (g)	24,1	3,0
Glucides (g)	74	9
Dont sucres (g)	23,2	2,8
Fibres (g)	11	1
Protéines (g)	23	3
Sel (g)	2,2	0,3

ALLERGÈNES

1) Céréales contenant du gluten

Votre avis nous intéresse ! N'hésitez à nous en faire part via notre site Internet ou nos réseaux sociaux.

#HelloFresh