



Purée de céleri-rave et saucisse Brandt & Levie au thym et au citron Avec des oignons rouges caramélisés et de la sauge fraîche



Pommes de terre à chair farineuse



Carotte ✱



Céleri-rave



Oignon



Oignon rouge



Sauge fraîche ✱



Saucisse au thym et au citron ✱



Mâche ✱

 Total : 35-40 min.

 Sans-gluten

 Facile

 À consommer dans les 5 jours

En plus des pommes de terre, vous allez utiliser du céleri-rave au goût épicé et légèrement sucré pour la purée. Les saucisses proviennent de notre fournisseur Brandt & Levie. Ces fabricants de saucisses collaborent avec des éleveurs de porcs qui travaillent dans le respect des animaux, et cela se remarque dans leur goût ! Ils ont assaisonné cette saucisse avec du citron et du thym.

BIEN COMMENCER

USTENSILES

Poêle, saladier, grande casserole avec couvercle et presse-purée.

Recette de **purée de céleri-rave et saucisse Brandt & Levie au thym et au citron** : c'est parti !



1 PRÉPARER

Dans une grande casserole, faites bouillir 600 ml d'eau par personne pour les **pommes de terre** et les **légumes**. Lavez (ou épluchez) les **pommes de terre** et coupez-les en quartiers. Coupez le **carotte** en fines demi-tranches. Épluchez le **céleri-rave** et coupez-le en gros morceaux. Coupez l'**oignon** en demi-rondelles.



2 CUIRE À L'EAU

Ajoutez les **pommes de terre** et les **légumes** dans la grande casserole. Émiettez le cube de bouillon au dessus de la casserole et laissez cuire à feu doux à couvert 20 à 25 minutes. Ensuite égouttez-les en conservant un peu de jus de cuisson, puis réservez-les sans couvercle.



3 CUIRE LA SAUCISSE

Pendant ce temps, émincez l'**oignon rouge** et hachez finement la **sauge**. Dans une poêle, faites chauffer la moitié du beurre et saisissez la **saucisse de porc** de chaque côté 2 à 3 minutes à feu moyen-vif. Ajoutez-y l'**oignon rouge** et la **sauge**, poursuivez la cuisson à couvert encore 8 à 10 minutes à feu moyen-doux. Tournez la **saucisse de porc** régulièrement.



4 PRÉPARER LA SALADE

Pendant ce temps, dans un saladier, mélangez la **mâche** avec l'huile d'olive extra vierge et le vinaigre balsamique noir puis salez et poivrez au goût.

★**CONSEIL** : Voulez-vous du jus pour accompagner la purée ? Retirez alors les saucisses de porc de la poêle juste avant de servir, ajoutez-y un filet d'eau de cuisson ou d'eau du robinet et portez à ébullition. Incorporez-y une noix de beurre puis salez et poivrez.



5 PRÉPARER LA PURÉE

Écrasez les **pommes de terre** et les **légumes** en purée. Ajoutez le beurre restant et éventuellement un peu de lait ou d'eau de cuisson pour la rendre plus crémeuse. Ajoutez ensuite la moutarde et assaisonnez au goût avec du sel et du poivre.

✳**LE SAVIEZ-VOUS** : le céleri-rave est l'un des légumes les plus riches en fibres. De plus, il est riche en calcium et en fer. Loin d'être le plus beau des légumes, il est certainement un des plus sains



6 SERVIR

Servez la **purée** en la garnissant d'**oignon rouge** et de **sauge**. Accompagnez-la d'une **saucisse** et de **mâche** ✳.

CONSEIL : Vous reste-t-il du céleri-rave ? Coupez-le en cubes et faites-les cuire 15 minutes dans du bouillon avec d'autres légumes qu'il vous reste. Puis réduisez le tout à l'aide d'un mélangeur plongeant. Ainsi, vous obtenez une soupe délicieuse en un rien de temps et vous ne gaspillez rien !

1 À 6 PERSONNES — INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Pommes de terre à chair farineuse (g)	200	400	600	800	1000	1200
Carotte (g) ✳	100	200	300	400	500	600
Céleri-rave (g) 9)	125	250	375	500	625	750
Oignon (pc)	1	2	3	4	5	6
Oignon rouge (pc)	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Sauge fraîche (g) 23) ✳	2	3	4	6	7	9
Saucisse au thym et citron (100 g) ✳	1	2	3	4	5	6
Mâche (g) 23) ✳	40	60	80	120	140	180

À ajouter vous-même

Cube de bouillon de légumes (pc)	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Beurre (cs)	1	2	3	4	5	6
Huile d'olive vierge extra (cs)	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Zwarte balsamicoazijn (cc)	1	2	3	4	5	6
Moutarde (cc)	1 1/2	3	4 1/2	6	7 1/2	9
Poivre & sel	Selon le goût					

✳ Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	3071 / 734	413 / 99
Lipides total (g)	37	5
Dont saturés (g)	15,6	2,1
Glucides (g)	63	9
Dont sucres (g)	16,1	2,2
Fibres (g)	16	2
Protéines (g)	28	4
Sel (g)	4,2	0,6

ALLERGÈNES

9) Céleri

Peut contenir des traces de : 23) Céleri

Une question ? Nous sommes disponibles 7j/7 pour y répondre : n'hésitez pas à nous contacter !