

Bols de farce à la saucisse et aux pommes avec sauce à la sauge

Rapido

25 minutes



Saucisse italienne
douce, sans boyau



Pomme Gala



Canneberges
séchées



Mirepoix



Sauge et thym



Pain ciabatta



Patate douce



Concentré de
bouillon de poulet



Mélange d'épices
pour sauce crémeuse

BONJOUR SAUGE

Une herbe classique et festive indispensable à la farce!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, grande poêle allant au four, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, petite casserole, tasses à mesurer, fouet, épluche-légumes

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Saucisse italienne douce, sans boyau	250 g	500 g
Pomme Gala	1	2
Canneberges séchées	¼ tasse	½ tasse
Mirepoix	113 g	227 g
Sauge et thym	7 g	14 g
Pain ciabatta	1	2
Patate douce	340 g	680 g
Concentré de bouillon de poulet	2	4
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Rôtir les patates douces

- Peler, puis couper les **patates douces** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 23 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres et dorées.



Préparer la sauce à la sauge

- Entre-temps, chauffer la même petite casserole (celle de l'étape 2) à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), les **concentrés de bouillon**, le **reste** de la **sauge** et le **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Fouetter souvent pendant 1 min, jusqu'à ce que le tout soit combiné.
- Ajouter **1 tasse** d'**eau** (doubler la qté pour 4 pers.). Cuire de 1 à 2 min, en fouettant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe.



Préparer et faire la garniture de pain

- Évider, puis couper la **pomme** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Hacher finement la **sauge**.
- Détacher des branches **1 c. à soupe** de **feuilles de thym** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Couper le **pain** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Chauffer une petite casserole à feu moyen-doux.
- Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), le **thym**, les **canneberges** et la **moitié** de la **sauge**. Tournoyer la casserole pendant 1 min, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.
- Transférer le **mélange de canneberges** dans un grand bol, puis ajouter les **morceaux de pain**. Bien mélanger, puis réserver.



Assembler et gratiner

- Activer la fonction Griller du four (temp. élevée).
- Ajouter les **patates douces rôties** au **mélange de saucisse**, puis bien mélanger.
- Étendre la **garniture de pain** sur le **mélange de saucisse**.
- Transférer la poêle au **centre** du four.
- Griller de 2 à 3 min, jusqu'à ce que la **garniture** soit dorée. (**CONSEIL** : Surveiller la garniture de pain pour ne pas la brûler!)



Cuire la farce à la saucisse et aux pommes

- Chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis la **mirepoix** et les **pommes**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent.
- Ajouter la **saucisse**. Cuire de 3 à 5 min, en défaisant la **saucisse** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**.
- **Saler et poivrer**.



Terminer et servir

- Répartir la **farce à la saucisse et aux pommes** dans les bols.
- Arroser de **sauce à la sauge**.

Le souper, c'est réglé!