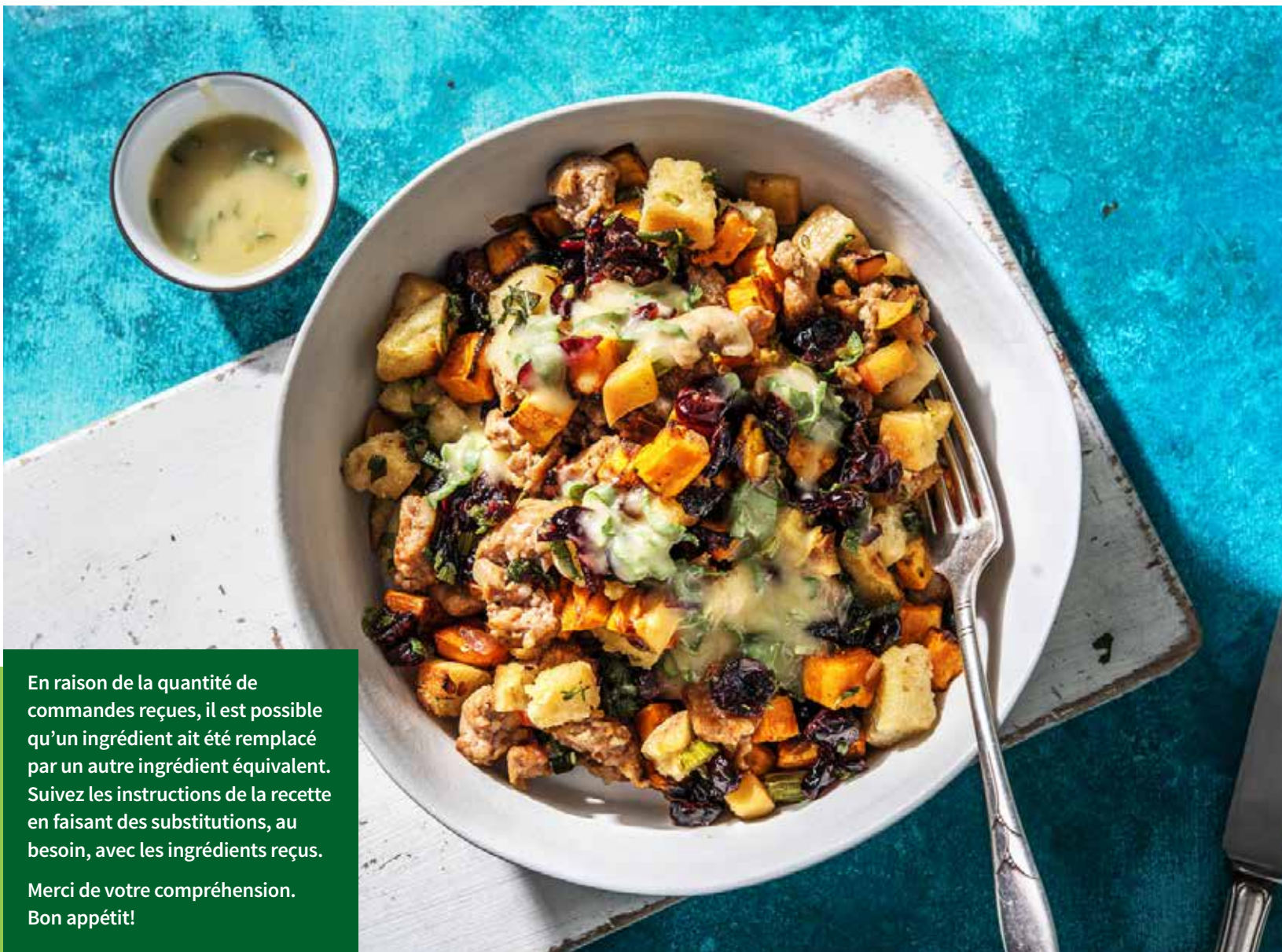




Bol de farce à la saucisse et aux pommes

avec sauce à la sauge

VARIÉTÉ 30 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!



Saucisse italienne douce, sans boyau



Pomme Gala



Canneberges séchées



Céleri-oignon, haché



Sauge et thym



Petit pain ciabatta



Patate douce, en cubes



Concentré de bouillon de poulet



Fécule de maïs

BONJOUR SAUGE!

Une herbe festive qui complète tous les plats de farce!

COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à 425 °F.
- Laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Papier parchemin, plaque à cuisson, petite casserole, grand bol, grande poêle allant au four, petit bol, tasses à mesurer, cuillères à mesurer, fouet

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Saucisse italienne douce, sans boyau	250 g	500 g
Pomme Gala	1	2
Canneberges séchées	¼ tasse	½ tasse
Céleri-oignon, haché	113 g	227 g
Sauge et thym	14 g	21 g
Petit pain ciabatta	1	2
Patates douces, en cubes	340 g	680 g
Concentré de bouillon de poulet	2	4
Fécule de maïs	1 c. à table	1 c. à table
Beurre non salé*	2 c. à table	4 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte.

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1. RÔTIR LES PATATES DOUCES

Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à table** d'huile (doubler pour 4 pers). **Salier** et **poivrer**. Rôtir au **centre** du four en retournant à mi-cuisson jusqu'à ce qu'elles soient tendres, de 22 à 23 min.



4. PRÉPARER LA SAUCE

Dans un petit bol, mélanger **1 c. à thé** de **fécule de maïs** et **½ tasse** d'eau (doubler les deux quantités pour 4 pers). Chauffer la même casserole (celle de l'étape 2) à feu moyen. Ajouter **1 c. à table** de **beurre** (doubler pour 4 pers), les **concentrés de bouillon**, le **reste de sauge** et le **mélange de fécule de maïs**. Fouetter souvent, jusqu'à ce que la **sauce** soit légèrement épaissie, de 3 à 4 min. Réserver.



2. PRÉPARATION

Évider la **pomme**, puis la couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Hacher finement la **sauge**. Détacher **1 c. à table** de **feuilles de thym** (doubler pour 4 pers). Couper les **ciabattas** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Chauffer une petite casserole à feu moyen-doux. Ajouter **1 c. à table** de **beurre** (doubler pour 4 pers), le **thym**, les **canneberges** et la **moitié** de la **sauge**. Remuer, 1 min. Transférer le **mélange de canneberges** dans un grand bol, puis ajouter les **morceaux de pain**. Mélanger, puis réserver.



5. ASSEMBLER ET GRILLER

Préchauffer le four à la fonction Griller. Ajouter les **patates douces rôties** au **mélange de saucisse**. Bien mélanger. Répartir la **garniture de pain** sur le **mélange de saucisse**. Transférer la poêle au **centre** du four, puis griller jusqu'à ce que la garniture soit brun doré, de 2 à 3 min. (**ASTUCE** : attention de ne pas brûler le pain!) (**NOTE** : En l'absence d'une poêle allant au four, transférer le mélange dans un plat de 20 x 20 cm ou 8 x 8 po; 22 x 33 cm ou 9 x 13 po pour 4 pers.)



3. CUIRE LA SAUCISSE

Chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis le **mélange céleri-oignon** et la **pomme**. Cuire, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 3 à 4 min. Ajouter la **saucisse**. Cuire en défaisant la **saucisse** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée, de 3 à 5 min. **** Salier et poivrer.**



6. FINIR ET SERVIR

Répartir la **farce à la saucisse et à la pomme** dans les bols. Arroser de **sauce à la sauge**.

Le souper, c'est réglé!