

Saucisses et purée de pommes de terre avec sauce à l'oignon et pois

Familiale

30 minutes



Saucisse italienne
douce, sans boyau



Pommes de terre
Russet



Concentré de
bouillon de poulet



Oignon, en tranches



Mélange pour sauce
brune



Pois sucrés



Crème



Sel d'ail



Petits pois

BONJOUR SAUCISSE ITALIENNE

Cette délicieuse saucisse de porc est assaisonnée de fenouil!

D'abord

- Avant de commencer, dans une grande casserole, ajouter 8 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes).
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, presse-purée, tamis, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Saucisse italienne douce, sans boyau	250 g	500 g
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Concentré de bouillon de poulet	2	4
Oignon, en tranches	56 g	113 g
Mélange pour sauce brune	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Pois sucrés	113 g	227 g
Crème	56 ml	113 ml
Sel d'ail	½ c. à thé	1 c. à thé
Petits pois	113 g	227 g
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire 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 joindre

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Faire cuire les pommes de terre

Peler, puis couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Ajouter les **potatoes** à la casserole d'**eau bouillante**. Réduire à feu moyen. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**. Égoutter et remettre dans la même casserole hors du feu.



Préparer la sauce

Réduire à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) dans la même poêle, puis faire tourner jusqu'à ce qu'il fonde, pendant 30 secondes. Ajouter les **oignons** dans la poêle. Faire cuire en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** soient tendres, de 3 à 4 minutes. Saupoudrer de **mélange pour sauce brune**, puis remuer jusqu'à ce que les **oignons** soient enrobés, pendant 30 secondes. Ajouter les **concentrés de bouillon** et **¾ tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'eau bouillira, réduire à feu moyen et laisser mijoter en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe, de 3 à 4 minutes. **Saler et poivrer**, au goût.



Faire cuire les pois

Pendant que les **potatoes** cuisent, parer les **pois sucrés**. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **pois sucrés** et les **petits pois**. Faire cuire en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et croustillants, de 4 à 5 minutes. Ajouter **¼ c. à thé de sel d'ail** (doubler la quantité pour 4 personnes) et **poivrer**. Réserver dans un petit bol et couvrir pour garder chaud.



Terminer la purée de pommes de terre

Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) et la **crème**, puis à l'aide d'un presse-purée, écraser les **potatoes** jusqu'à l'obtention d'une purée crémeuse. Assaisonner de **¼ c. à thé de sel d'ail** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis **poivrer**.



Faire cuire la saucisse

Dans la même poêle, ajouter la **saucisse**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant la **saucisse** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**. **Saler et poivrer**. Réserver dans une assiette recouverte d'essuie-tout et couvrir pour garder chaud.



Terminer et servir

Répartir la **purée de pommes de terre** et les **pois** dans les assiettes. Garnir les **potatoes** de **saucisse**, puis napper le tout de **sauce à l'oignon**.

Le repas est prêt!