SAUCISSES FUMÉES STYLE FEU DE CAMP

avec haricots au four maison et purée onctueuse

PRONTO

BONJOUR

HARICOTS AU FOUR

Il n'y a rien de plus simple que de cuisiner vos propres haricots fumés et sucrés

PRÉP: 10 MIN | **TOTAL:** 30 MIN | **CALORIES:** 1111

Saucisses miel et ail, avec boyau

Ail

Oignon, haché

Thym

Persil

Paprika fumé

Cassonade

Tomates broyées

Haricots mélangés

Pomme de terre Russet

SORTEZ

- Grande poêle antiadhésive
- Tasses à mesurer
- Cuillères à mesurer
- Casserole moyenne
- Épluche-légumes
- Presse-purée
- Passoire
- Presse-ail
- Lait 2 (1 c. à table | 2 c. à table)
- Beurre 2 (2 c. à table | 4 c. à table)
- Sel et poivre
- Huile d'olive ou de canola

INGRÉDIENTS

	2 pers	4 pers
• Saucisses miel et ail, avec boyau	250 g	500 g
• Ail	10 g	20 g
• Oignon, haché	56 g	113 g
• Thym	10 g	20 g
• Persil	10 g	20 g
• Paprika fumé	2 c. à thé	4 c. à thé
• Cassonade	½ c. à table	1 c. à table
• Tomates broyées	1 boîte	2 boîtes
• Haricots mélangés	1 boîte	2 boîtes
• Pomme de terre Russet	460 g	920 g

ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soya, les sulfites, les noix et le blé.

0 Seafood/Fruit de Mer
1 Wheat/Blé
2 Milk/Lait
3 Egg/Oeuf
4 Soy/Soja
5 Tree Nut/Noix
6 Mustard/Moutarde
7 Peanut/Cacahuète
8 Sesame/Sésame
9 Sulphites/Sulfites
10 Crustacean/Crustacé
11 Shellfish/Fruit de Mer

*Wash and dry all produce.

**Cook to a minimal internal temp. of 71°C/160°F.

HelloFRESH

BON DÉPART

En les faisant cuire les haricots dans la même poêle que les saucisses, ils absorbent toutes les saveurs et les jus des saucisses.

1 CUIRE LES POMMES DE TERRE

Laver et sécher tous les aliments.*

Peler les **pommes de terre** et les couper en cubes de 1,25 cm (½ po). Dans une casserole moyenne, couvrir les pommes de terre d'**eau salée** (de 2,5 à 5 cm [de 1 à 2 po]). Faire bouillir les pommes de terre à feu élevé, jusqu'à ce qu'une fourchette y entre facilement, de 10 à 12 min.

2 PRÉPARATION

Entre-temps, émincer ou presser l'**ail**. Détacher **1 c. à table** de **feuilles de thym** (doubler pour 4 pers) de leur tige. Hacher finement le **persil**. Rincer et égoutter les **haricots**.

3 SAISIR LES SAUCISSES

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter un filet d'**huile**, puis les **saucisses**. Cuire jusqu'à ce qu'elles aient bruni, de 2 à 3 min par côté. Réserver les saucisses dans une assiette. (**NOTE:** ne vous inquiétez pas, nous finirons la cuisson des saucisses plus tard!) Ajouter un autre filet d'huile, puis l'**oignon** et le **thym**. Cuire jusqu'à que l'oignon ramollisse, de 3 à 4 min.

4 CUIRE LES SAUCISSES

Dans la même poêle, ajouter l'**ail**, les **haricots**, les **tomates**, **½ c. à table** de **cassonade** (doubler pour 4 pers), **2 c. à thé** de **paprika fumé** (doubler pour 4 pers) et **¼ tasse** d'**eau** (doubler pour 4 pers). (**NOTE:** vous avez reçu plus de cassonade et de paprika qu'il n'en faut dans la recette! Conservez-les pour une prochaine aventure culinaire.) Porter le tout à légère ébullition, en plaçant les **saucisses** sur le dessus, avec le **jus de cuisson** de l'assiette.

5 PRÉPARER LA PURÉE

Couvrir et cuire jusqu'à ce que les **saucisses** soient entièrement cuites, de 6 à 7 min. (**ASTUCE:** cuire à une température interne minimale de 71°C/160°F.**) Entre-temps, égoutter les **pommes de terre** cuites, puis retourner dans la casserole. Créer une purée lisse à l'aide du presse-purée. Incorporer **2 c. à table** de **beurre** (doubler pour 4 pers), **1 c. à table** de **lait** (doubler pour 4 pers) et **la moitié du persil**. **Saler** et **poivrer**.

6 FINIR ET SERVIR

Retirer les **saucisses** du **mélange de haricots**, puis couper en tranches minces. Répartir la **purée de pommes de terre** dans les assiettes. Garnir des **haricots** et des saucisses. Décorer avec **le reste de persil**.

LE HARICOT EN VEDETTE!

Malgré son nom anglais, *baked beans*, ces haricots sont plus souvent mijotés que cuits au four.