



PURÉE DE CHICORÉE ET SAUCISSE BRANDT & LEVIE

Garnie de fromage aux fines herbes et de tomates cerises



Total : 20-25 min.

Sans gluten

Facile

Rapido

À consommer dans les 5 jours

Famille

Cette purée de chicorée est un classique, mais vous lui apportez ici une touche d'originalité et de sucré en cuisant les oignons dans du vinaigre balsamique. Le tout est accompagné d'une saucisse au persil et à l'ail de Brandt & Levie. Ces charcutiers collaborent avec des éleveurs qui prennent soin de leurs porcs, et ça se ressent dans l'assiette !

BIEN COMMENCER

USTENSILES

Casserole avec couvercle, poêle avec couvercle, wok ou sauteuse et presse-purée.

Recette de **purée de chicorée et saucisse Brandt & Levie**: c'est parti !



1 CUIRE LES POMMES DE TERRE

Pour les pommes de terre, portez une grande quantité d'eau à ébullition dans la casserole. Lavez ou épluchez les **potatoes de terre**, découpez-les en gros morceaux et faites-les cuire 15 minutes à couvert. Ensuite, égouttez en conservant un peu d'eau de cuisson et réservez sans couvercle.



2 DÉCOUPER

Pendant ce temps, taillez l'**oignon rouge** en fines rondelles. Coupez les **tomates cerises** en deux.



3 CUIRE LA SAUCISSE

Faites chauffer la moitié du beurre dans la poêle et faites dorer la **saucisse** sur tous les côtés 3 à 4 minutes à feu moyen-vif. Ajoutez l'**oignon rouge** et le vinaigre balsamique, puis remuez 1 minute. Ensuite, baissez le feu, couvrez et poursuivez la cuisson 10 minutes ★.



4 CUIRE LA CHICORÉE

Pendant ce temps, faites chauffer le reste de beurre dans le wok ou la sauteuse et faites cuire la majeure partie de la **chicorée** 5 minutes à feu moyen-vif.



5 PRÉPARER LA PURÉE

Écrasez les **potatoes de terre** au presse-purée pour en faire une purée épaisse. Pour plus d'onctuosité, ajoutez éventuellement un filet de lait ou d'eau de cuisson. Incorporez la **chicorée** (crue et cuite) et les **tomates cerises** à la purée, ajoutez la moutarde, puis salez et poivrez.



6 SERVIR

Servez la **purée** sur les assiettes, puis garnissez avec l'**oignon rouge** et les **dés de fromage aux fines herbes**. Accompagnez le tout de la **saucisse de porc**.

★ **CONSEIL** : Dans la poêle où vous avez cuit l'oignon et la saucisse, déglacez les sucs avec un filet d'eau ou de jus de cuisson et arrosez-en la purée. Ajoutez éventuellement un petit morceau de beurre, puis salez et poivrez selon votre goût.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Pommes de terre à chair mi-ferme (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Oignon rouge (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Tomates cerises (g) *	60	125	180	250	375	500
Saucisse de porc au persil et à l'ail (100 g) *	1	2	3	4	5	6
Chicorée (g) 23 *	150	300	450	600	750	900
Dés de fromage aux herbes (g) 7 *	15	25	35	50	60	75

À ajouter vous-même

	1	2	3	4	5	6
Beurre (cs)	1	2	3	4	5	6
Vinaigre balsamique noir (cs)	1	2	3	4	5	6
Lait	Un filet					
Moutarde (cc)	1	2	3	4	5	6
Poivre et sel	Selon le goût					

* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	3067 / 773	420 / 100
Lipides total (g)	35	5
Dont saturés (g)	17,3	2,4
Glucides (g)	68	9
Dont sucres (g)	12,5	1,7
Fibres (g)	11	1
Protéines (g)	30	4
Sel (g)	1,8	0,3

ALLERGÈNES

7) Lait/lactose

Peut contenir des traces de : 23) Céleri

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

#HelloFresh

Envoyez-nous un message sur les réseaux sociaux ou sur WhatsApp au +32 460 20 11 08 (BE), +33 644 63 14 50 (FR) ou bien +352 691 790 045 (LU).