



# SAUCISSE FUMÉE ET GRATIN DE POMME DE TERRE

Avec des choux de Bruxelles croquants et de l'ail



## SAUCISSE FUMÉE

Cette saucisse est fumée de manière traditionnelle sur des copeaux de bois de hêtre. C'était initialement fait de cette manière pour prolonger sa durée de conservation. À présent, elles sont fumées car cette technique leur apporte un goût délicieux.



Pommes de terre à chair ferme



Crème à fouetter Weerribben \*



Fromage vieux râpé \*



Choux de Bruxelles \*



Gousse d'ail



Saucisse fumée \*



Total : 40-45 min.

Facile

Consommer dans les 3 jours

En faisant revenir les choux de Bruxelles avec de l'ail, ils auront un petit goût de noisette. Ne jetez pas l'eau dans laquelle vous avez bouilli les choux car vous pourrez y faire cuire la saucisse fumée. Cela vous fera gagner du temps niveau vaisselle !

# BIEN COMMENCER

## USTENSILES

Casserole avec couvercle, plat à four, poêle, passoire, petite casserole et fouet.

Recette de saucisse fumée et gratin de pomme de terre : c'est parti !



### 1 CUIRE LES POMMES DE TERRE

Préchauffez le four à 200 degrés. Dans la casserole, portez une grande quantité d'eau à ébullition pour les **pommes de terre**. Épluchez-les et coupez-les en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Ajoutez-les à la casserole et faites-les cuire à moitié pendant 6 à 8 minutes. Égouttez et rincez à l'eau froide dans la passoire.



### 2 PRÉPARER LA SAUCE

Pendant ce temps, faites chauffer ½ cs de beurre par personne à feu moyen dans la petite casserole. Dès qu'il a fondu, ajoutez la farine et remuez jusqu'à obtenir une pâte. Ajoutez le lait et la **crème** peu à peu tout en remuant. Battez au fouet jusqu'à ce que les éventuels grumeaux aient disparu, puis incorporez le **fromage râpé**. Salez et poivrez.



### 3 PRÉPARER LE GRATIN

Graissez un (petit) plat à four avec le reste de beurre. Disposez-y les **rondelles de pommes de terre** en les imbriquant, puis versez la sauce par-dessus. Enfourez le **gratin** 18 à 22 minutes.



### 4 CUIRE LES CHOUX DE BRUXELLES À L'EAU

Pendant ce temps, portez une grande quantité d'eau à ébullition dans la même casserole que celle des pommes de terre. Faites cuire les **choux de Bruxelles** al dente, soit 6 à 8 minutes. Retirez-les de la casserole sans jeter l'eau de cuisson. Rincez-les à l'eau froide dans la passoire, puis coupez-les en deux ★.



### 5 CUIRE LES CHOUX DE BRUXELLES

Pendant ce temps, émincez l'**ail**. Faites chauffer l'huile d'olive dans la poêle à feu moyen-vif et faites revenir l'**ail** 1 minute ★★. Ajoutez les **choux de Bruxelles** et faites sauter le tout 5 à 8 minutes. Pendant ce temps, plongez la **saucisse** dans l'eau de cuisson des **choux de Bruxelles** et faites-la cuire 4 à 6 minutes.

★★ **CONSEIL** : Si vous n'avez pas le temps de couper les choux de Bruxelles en deux ou que vous préparez ce plat pour une grande tablée, prolongez un peu le temps de cuisson à l'eau, puis faites-les cuire entiers dans la poêle.



### 6 SERVIR

Servez le **gratin de pommes de terre** avec les **choux de Bruxelles à l'ail** et la **saucisse fumée**.

★★ **CONSEIL** : Si vous n'êtes pas un inconditionnel des choux de Bruxelles, utilisez du beurre plutôt que de l'huile d'olive pour la cuisson : ils deviennent ainsi plus doux et plus fondants. Vous pouvez aussi les arroser avec du vinaigre balsamique ou ajoutez un peu de sirop de pomme pour les adoucir.

# 1 À 6 PERSONNES

## INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Pommes de terre à chair ferme (g)	200	400	600	800	1000	1200
Crème à fouetter Weerribben (ml) 7) 15) 20) *	50	100	150	200	250	300
Fromage vieux râpé (g) 7) *	15	25	35	50	60	70
Choux de Bruxelles (g) 23) *	150	300	450	600	750	900
Gousse d'ail (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Saucisse fumée (100 g) *	1	2	3	4	5	6

À ajouter vous-même

Beurre (cs)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
Farine (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Lait (ml)	25	50	75	100	125	150
Huile d'olive (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Poivre et sel	Au goût					

\* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	4029 / 963	711 / 170
Lipides total (g)	72	13
Dont saturés (g)	32,7	5,8
Glucides (g)	56	10
Dont sucres (g)	6,0	1,1
Fibres (g)	10	2
Protéines (g)	26	5
Sel (g)	2,5	0,4

## ALLERGÈNES

7) Lait/lactose

Peut contenir des traces de : 15) Gluten 20) Soja 23) Céleri

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