

# Bols de farce à la saucisse et aux pommes avec sauce à la sauge

Familiale

Préparée en 10 min

Rapido

20 à 30 minutes



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.



## RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.  
Si vous désirez changer la protéine,  
suivez les instructions au verso de  
cette fiche!  
Bonne cuisine!



Saucisse italienne  
douce, sans boyau



Dinde hachée



Pomme Gala



Canneberges  
séchées



Mirepoix



Sauge et thym



Pain ciabatta



Pomme de terre à  
chair jaune



Concentré de  
bouillon de poulet



Mélange d'épices  
pour sauce crémeuse

BONJOUR SAUGE

Une herbe classique et festive indispensable à la farce!

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Unités de mesure à chaque étape	<b>1 c. à soupe</b>	(2 c. à soupe)	<b>d'huile</b>
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

## Matériel requis

Plaque à cuisson, épluche-légumes, grande poêle allant au four, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, petite casserole, tasses à mesurer, fouet

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Saucisse italienne douce, sans boyau	250 g	500 g
Dinde hachée	250 g	500 g
Pomme Gala	1	2
Canneberges séchées	¼ tasse	½ tasse
Mirepoix	113 g	227 g
Sauge et thym	7 g	14 g
Pain ciabatta	1	2
Pomme de terre à chair jaune	350 g	700 g
Concentré de bouillon de poulet	2	4
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* 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.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.

1



### Rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 23 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées.

4



### Préparer la sauce à la sauge

- Entre-temps, chauffer la même petite casserole (celle de l'étape 2) à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis le **concentré de bouillon**, le **reste** de la **sauge** et le **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Cuire pendant 1 min, en fouettant souvent, jusqu'à ce que le tout soit combiné.
- Ajouter **½ tasse** (1 tasse) d'**eau**. Cuire de 1 à 2 min, en fouettant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe. **Saler** et **poivrer**, au goût.

2



### Préparer et faire la garniture de pain

- Évider, puis couper la **pomme** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Hacher finement la **sauge**.
- Détacher **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **feuilles de thym** des **branches**.
- Couper la **ciabatta** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Chauffer une petite casserole à feu moyen-doux.
- Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**, puis le **thym**, les **canneberges séchées** et la **moitié** de la **sauge**. Tournoyer la casserole pendant 1 min, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- Transférer le **mélange aux canneberges** dans un grand bol. Ajouter les **ciabattas**, puis bien mélanger. Réserver.

5



### Assembler et griller

- Activer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Dans la poêle contenant la farce à la **saucisse et aux pommes**, ajouter les **potatoes rôties**. Bien mélanger.
- Étendre la **garniture de pain** sur la **farce**.
- Transférer la poêle au **centre** du four.
- Griller de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le tout soit doré. (**CONSEIL** : Surveillez la garniture de pain pour ne pas la brûler!)

3



### Cuire la farce à la saucisse et aux pommes

- Chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis la **mirepoix** et les **potatoes**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le tout ramollisse.
- Ajouter la **saucisse**. Cuire de 3 à 5 min, en défaisant la **saucisse** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée\*\*.
- **Saler** et **poivrer**.

Si vous avez choisi la **dinde**, la faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **saucisse\*\***.

6



### Terminer et servir

- Répartir la **farce à la saucisse et aux pommes** dans les bols.
- Arroser de **sauce à la sauge**.

**Le souper, c'est réglé!**