



# Bols de farce à la saucisse et aux pommes

## avec sauce à la sauge

Familiale

30 minutes

Recette personnalisée

+ Ajouter

Changer

ou

×2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://hellofresh.ca)

Changer



Dinde hachée

250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat®

2 | 4



Saucisse italienne douce, sans boyau

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



**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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



### Rôtir les pommes de terre

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

2



### Préparer et faire la garniture de pain

- Évider, puis couper la **potato** 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**. Tourner 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.

3



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

- [Changer](#) | [Dinde hachée](#)
- [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)
- 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\*\*.
- **Salier** et **poivrer**.

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. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en fouettant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe.
- **Salier** et **poivrer**, au goût.

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!)

6



### Terminer et servir

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

Unités de mesure à chaque étape | 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'huile | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

### 3 | Cuire la farce à la dinde et aux pommes

[Changer](#) | [Dinde hachée](#)

Si vous avez choisi la **dinde**, la cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire la **saucisse**\*\*.

### 3 | Cuire la farce au Beyond Meat® et aux pommes

[Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le préparer et le cuire de la même façon que la recette vous indique de préparer et de cuire la **saucisse**, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).



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