



# Bols de farce à la saucisse et aux pommes

## avec sauce à la sauge

Familiale

25 à 35 minutes

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

ou

x2 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://www.hellofresh.ca)

Changer



Chorizo, sans boyau  
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 **pommes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** 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 **pommes de terre** soient tendres et dorées.

2



### Préparer et mélanger 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** , 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.

3



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

Changez | [Chorizo, sans boyau](#)

Changez | [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  **pommes** . Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le tout ramollisse.
- Ajouter la  **saucisse** . Poursuivre la cuisson de 3 à 5 min, en défaisant la  **saucisse**  en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée\*\*.
- **Saler**  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** , 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.
- **Saler**  et  **poivrer** , au goût.

5



### Assembler et griller

- Régler le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Dans la poêle contenant la  **farce à la saucisse et aux pommes** , ajouter les  **pommes de terre 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 la  **garniture**  soit dorée. (**CONSEIL** : La surveiller 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 au chorizo et aux pommes

Changez | [Chorizo, sans boyau](#)

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

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

Changez | [Beyond Meat®](#)

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le préparer, le faire cuire de 5 à 6 min, jusqu'à ce qu'il soit croustillant, et le servir en suivant les mêmes instructions que celles pour la **saucisse\*\***.

\*\* 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.