



Bols de farce à la saucisse et aux pommes

avec sauce à la sauge

Familiale

30 minutes

Changer



Chorizo,
sans boyau
250 g | 500 g

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)



Saucisse
italienne douce,
sans boyau
250 g | 500 g



Pomme Gala
1 | 2



Canneberges
séchées
1/4 tasse | 1/2 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 de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes 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 **potatoes de terre** soient tendres et dorées.

2



Préparer et mélanger 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**, 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 canneberges-herbes** dans un grand bol.
- Ajouter les **ciabattas**, puis bien mélanger.

Réserver.

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 **potatoes 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!)

3



Cuire la farce à la saucisse et aux pommes

[Changer](#) | [Chorizo](#)

- 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**. Poursuivre la cuisson 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**, 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.

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

[Changer](#) | [Chorizo](#)

Si vous avez choisi le **chorizo**, le faire cuire 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.