

INGRÉDIENTS 1 PORTIONS 40 MIN FACILE

1 paquet de Sensational saucisse
Garden Gourmet

250 g de pommes de terre
légèrement farineuses

50 ml de lait végétal

3 olives noires

Quelques tranches de concombre

Huile d'olive

Ajoutez quelques crudités :
carottes, poivron rouge,
concombre, etc.

Tu cherches une recette à faire avec tes enfants ? Pourquoi ne pas recréer ce hérisson ? Cette recette peut être réalisée en 30 minutes et ils vont adorer ! Essaie-la maintenant!

PRÉPARATION**1. Fais bouillir les pommes de terre**

Coupe les pommes de terre en morceaux et fais-les bouillir avec un peu de sel pendant environ 20 minutes. Fais chauffer le lait.

2. Prépare la purée de pommes de terre

Égoutte les pommes de terre, mélange et écrase. Ajoute un peu de lait chaud et un peu d'huile d'olive et remue jusqu'à consistance lisse.

3. Cuis le Sensational saucisse

Pendant ce temps, fais cuire la Sensational saucisse selon les instructions sur l'emballage jusqu'à ce qu'elle soit dorée et bien cuite. Étale un peu de purée au centre de l'assiette.

4. Étale la Sensational saucisse sur ton plat, et profite !

Coupe la Sensational Saucisse en tranches et divise-les en purée comme les épines et les pattes du hérisson. Fais les yeux et le museau des olives et garnis l'assiette de tranches de concombre comme 'herbe'.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**