

# **STOEMP & SENSATIONAL BRATWURST**

## **INGRÉDIENTS**

Ψ¶ 2 PORTIONS

**35 MIN** 



1 paquet de Sensational Bratwurst Garden Gourmet

4 càs d'oignons séchés

700 g de pommes de terre coupées en cubes

200 g de choux de Bruxelles, parés et coupés en deux

300 g de carottes, tranchées

Quelques brins de persil

1 càc de noix de muscade

Un peu de lait (végétal)

Poivre et sel

Découvre une délicieuse recette de stoemp avec notre Sensational Bratwurst Garden Gourmet!

## **PRÉPARATION**

### 1. Faire revenir les légumes et ajouter les pommes de terre

Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle et y faire revenir les choux de Bruxelles et les carottes quelques minutes. Ajouter les pommes de terre et assez d'eau pour couvrir les légumes et porter à ébullition.

#### 2. Cuire la Sensational saucisse

Pendant ce temps, faire cuire la Sensational saucisse Garden Gourmet dans une poêle jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

#### 3. Faire la purée

Égoutte le liquide de cuisson des légumes, assaisonne de noix de muscade, sale et poivre et ajoute un trait de lait. Ecraser grossièrement la purée. Assaisonner selon l'envie.

### 4. Répartir dans les assiettes et c'est fini!

Répartir la purée dans les assiettes avec la Sensational saucisse. Terminer avec les oignons séchés et le persil.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR

Garden Gourmet Belgium > Recettes > Stoemp & Sensational Bratwurst