

**INGRÉDIENTS** 2 PORTIONS 35 MIN FACILE

1 paquet de Sensational saucisse  
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

Combine cette potée avec la délicieuse Sensational saucisse Garden Gourmet, un plat réconfortant à savourer !

**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**