

RAGOÛT DE LÉGUMES À LA SENSATIONAL SAUCISSE

INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational saucisse
Garden Gourmet

5 grosses carottes

2 branches de céleri blanc

1 poireau

2 panais

4 pommes de terre

2 l de bouillon de légumes

200 g de petits pois

Quelques brins de thym séché

2 feuilles de laurier

2 brins de ciboulette

Moutarde

 1 PORTIONS

 25 MIN

 FACILE

Quoi de mieux qu'un ragoût de légumes à la Sensational saucisse pour te réchauffer par ce temps d'hiver ! Une recette simple, rapide et savoureuse.

PRÉPARATION

1. Préparer les légumes

Nettoyer les carottes, le céleri, le poireau et le panais et les couper en morceaux. Éplucher les pommes de terre et couper-les en cubes. Mettre le tout dans une grande casserole.

2. Cuire et écraser les légumes

Ajouter le bouillon dans la poêle et cuire les ingrédients avec le thym et le laurier pendant 20 à 25 minutes. Ajouter les petits pois pendant les 5 dernières minutes. Égoutte le bouillon de légumes, retire le thym et le laurier et écrase le tout grossièrement.

3. Préparer la Sensational saucisse

Faire dorer les saucisses dans une poêle, les couper en morceaux et les ajouter au ragoût. Sale et poivre, termine avec la ciboulette et la moutarde.

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