



PLAT PRINCIPAL

STAMPPOT BOERENKOOL AVEC SAUCISSE



★★★★★ (109)

ENV. 30 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Ustensiles et appareils de cuisine:gril ou poêle

- 800 g** de pommes de terre farineuses
- 300 g** de chou frisé
- 2** oignons hachés
- 4** saucisses
- 80 ml** de lait
- 60 ml** de beurre
- sel
- poivre noir du moulin

PRÉPARATION

- 1** Eplucher les pommes de terre et les détailler en cubes d'environ 1 à 2 cm d'épaisseur. Emincer le chou frisé.
- 2** Placer les cubes de pommes de terre et les oignons dans une casserole d'eau bouillante et les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- 3** Pendant ce temps, faire chauffer le gril. Faire griller les saucisses sur chaque face.
- 4** Dès que les pommes de terre sont tendres, ajouter le chou frisé et poursuivre la cuisson encore 5 à 10 minutes. Jeter l'eau de cuisson. Remettre les pommes de terre et le chou dans la casserole.
- 5** Faire chauffer le lait avec le beurre et verser la préparation sur le chou et les pommes de terre. Ecraser le tout avec un presse-purée. Saler et poivrer.
- 6** Au moment de servir, répartir la purée de chou dans chaque assiette. Déposer ensuite la saucisse par-dessus.