



PLAT PRINCIPAL

STAMPPOT BOERENKOOL AVEC SAUCISSE



INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

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

ENV. 30 MINUTES

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.

Au moment de servir, répartir la purée de chou dans chaque assiette. Déposer ensuite la saucisse par-dessus.