PURÉE DE POMME DE TERRE & SENSATIONAL BRATWURST

1 PORTIONS | 40 MIN | FACILE

INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational Bratwurst Garden Gourmet

250 g de pommes de terre légèrement farineuses

50 ml de lait végétal

3 olives noires

Quelques tranches de concombre

1 cuillière à soupe d'huile d'olive

Ajoutez quelques crudités : carottes, poivron rouge, concombre, etc.

Prépare une recette créativeà faire avec tes enfants ! Crée un hérisson avec notre Sensational Bratwurst Garden Gourmet !

PRÉPARATION

1. Fais bouillir les pommes de terre

Coupe les pommes de terre en morceaux et fais-les bouillir avec un peu de sel pendant environ 20 minutes. Fais chauffer le lait.

2. Prépare la purée de pommes de terre

Égoutte les pommes de terre, mélange et écrase. Ajoute un peu de lait chaud et un peu d'huile d'olive et remue jusqu'à consistance lisse.

3. Cuis le Sensational saucisse

Pendant ce temps, fais cuire la Sensational saucisse selon les instructions sur l'emballage jusqu'à ce qu'elle soit dorée et bien cuite. Étale un peu de purée au centre de l'assiette.

4. Étale la Sensational saucisse sur ton plat, et profite !

Coupe la Sensational Saucisse en tranches et divise-les en purée comme les épines et les pattes du hérisson. Fais les yeux et le museau des olives et garnis l'assiette de tranches de concombre comme 'herbe'.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR