



Saucisses, purée à la moutarde et chou rouge maison



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

3/4 chou rouge
1 rouleau d'oignon
120 grammes de beurre
1 pomme
2 cuillères à soupe de sauce soja
1 cuillère à soupe de sauce worcestershire
1 verre de porto (shot)
2 feuilles de laurier
sel et poivre
1 kilogramme de pommes de terre (farineuses)
2 1/2 décilitres de lait entier
noix de muscade
2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
4 saucisses
2 décilitres de fond de veau
1 décilitre de crème

Méthode de préparation

- 1.** Emincez ou râpez finement le chou rouge.
- 2.** Emincez l'oignon et faites-le suer dans 40 g de beurre. Ajoutez le chou rouge et mélangez bien. Ajoutez la pomme, la sauce soja, la sauce Worcestershire, le porto, les feuilles de laurier, le sel et le poivre. Couvrez la casserole et laissez mijoter à feu doux pendant ± 45 minutes.
- 3.** Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée. Égouttez et ajoutez le lait, 40 g de beurre, du sel, du poivre et de la noix de muscade. Réduisez les pommes de terre en purée et incorporez la moutarde.



- 4.** Laissez fondre le reste du beurre dans une poêle et faites tranquillement cuire les saucisses. En fin de cuisson, ajoutez le fond et laissez réduire quelques instants. Ajoutez la crème et laissez réduire quelques instants de plus.

- 5.** Accompagnez les saucisses de purée, de sauce et de chou rouge.