



Les plats principaux

Tourelles de purée avec saucisse fumée et sauce douce

Pour 4 personnes.

Ingrédients

3 cuillères à soupe de sauce chili (douce)
150 grammes confiture (aux myrtilles)
400 grammes de saucisses fumées
200 grammes de lardons fumés
1 tiret de vin rouge (ou porto)
80 millilitres de lait
1 œuf
800 grammes de pommes de terre (farineuses)
2 oignons rouges (en fins demi-anneaux)
2 bouquets de cresson
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Épluchez les pommes de terre et cuisez-les dans de l'eau salée. Enlevez les petites queues dures du cresson et hachez les feuilles grossièrement.

Coupez la saucisse fumée en morceaux que vous faites rôtir avec les lardons dans du beurre. Poivrez. Sortez tout de la poêle.

Mettez de nouveau un peu de beurre dans la poêle et faites-y revenir les anneaux d'oignon rouge. Déglacez avec le porto ou le vin. Laissez réduire un peu. Ajoutez la confiture et la sauce chili et laissez épaissir. Salez légèrement. Remettez les saucisses fumées et les lardons dans la poêle.

Égouttez les pommes de terre et écrasez-les. Ajoutez une noix de beurre, le lait et l'oeuf puis mélangez pour obtenir une purée crémeuse. Salez et poivrez et incorporez le cresson haché grossièrement.

Disposez un anneau de service sur chaque assiette et remplissez-le de purée. Tassez légèrement. Retirez l'anneau et déposez, sur la purée et à côté, les saucisses chaudes et la sauce douce.

