

Saucisses canneberges déglacées au sirop d'érable, pommes de terre Ratte rôties au thym - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2

Description

Un incontournable de la cabane à sucre, les saucisses dans leurs sirop d'érable accompagnées de belles pommes de terre Ratte rôties.

L'astuce du chef

Vous avez plusieurs possibilités de réaliser les saucisses, vous pouvez faire le choix de votre saucisse préférée. les couper avant de les cuire ou pas.

En ce qui concerne l'accompagnement, vous pouvez rôtir les légumes de votre choix (courge, carotte, chou-fleur...etc)

Ingrédients

Saucisses

- 4 Unité(s) Saucisses Johnsonville
- 100 Ml Sirop d'érable Catégorie A Doré
- 1 Unité(s) Oignon
- 2 Cuil. à soupe Canneberges séchées

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Pommes de terre Ratte

- 150 Gr Pommes de terre ratte
- 2 Branche(s) Thym
- 2 Gousse(s) Ail écrasé

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Assurez-vous d'avoir tous les ingrédients.

Matériels

1 planche à découper, 1 grand couteau (chef), 2 linges propres, 1 poêle (cuisson saucisses), 1 paire de pince (idéalement) ou fourchettes, 1 cuillère à soupe

1 plat allant au four (pdt)

Saucisses

Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale et une noisette de beurre, faites revenir les oignons, ajoutez une pincée de sel, laissez-les caraméliser doucement. Ajoutez-y ensuite la saucisse entière ou en morceaux, ajoutez les canneberges et déglacer avec le sirop d'érable, baissez le feu. Faites rouler les saucisses et les canneberges dans la caramélisation du sirop d'érable et des oignons. Gardez au chaud jusqu'au service.

Pommes de terre Ratte

Coupez les pommes de terre sur la longueur, en deux ou en quatre suivant la grosseur.

Dans un bol, mélangez-les avec de l'huile d'olive, l'ail écrasé, le thym et la fleur de sel (idéalement).

Versez le tout dans votre plat allant au four, enfournez pour environ 30 à 40 mn. Assurez-vous d'une belle coloration.

Bon appétit!