

Purée de pommes de terre bleues et saucisses de porc grillées

Ingrédients

8	<i>Pommes de terre bleues Jardin du Marché</i>
5 gousses	<i>Ail biologique Viva épicerie santé</i>
1 c. à thé	<i>Sel de la mer Morte à la fleur d'ail de la Tapani Vrac en folie</i>
1 branche	<i>Romarin ou thym frais Jardin du Marché</i>
150 ml	<i>Crémeuse de soja Belsoy ou lait de soya Viva épicerie santé</i>
	<i>Sel avec modération et poivre au goût</i>
2 c. à soupe	<i>Huile de tournesol</i>
8	<i>Saucisses de porc de votre choix William J. Walter</i>
50 ml	<i>Vin Oyster Bay, Chardonnay, 18.65\$ (Code SAQ: +10383691)</i>
1	<i>Échalote française hachée Jardin du Marché</i>
50 ml	<i>Sauce demi-glace (facultatif)</i>

Méthode

1. *Éplucher les pommes de terre et les couper en quatre. Les laver et les mettre à cuire avec quatre gousses d'ail, le sel, le romarin ou le thym.*
2. *Couvrir d'eau et cuire de 25 à 35 minutes. Jeter le romarin ou le thym et égoutter les pommes de terre.*
3. *Chauffer la crémeuse ou le lait de soya avec le beurre, saler et poivrer et mélanger avec les pommes de terre après les avoir écrasées en purée, bien mélanger.*
4. *Dans une poêle, verser l'huile et faire griller les saucisses 3 à 4 minutes.*
5. *Verser le vin, ajouter l'autre gousse d'ail haché et l'échalote, couvrir la poêle avec un couvercle, fermer la source de chaleur et attendre 5 minutes. Cette méthode permet d'avoir des saucisses cuites, mais moelleuses.*
6. *Dresser sur assiette la purée et les saucisses, verser la sauce demi-glace (si utilisée) dans la poêle de cuisson, laisser réduire et napper de sauce les saucisses. Décorer et servir.*

Suggestion de vin

Oyster Bay, Chardonnay, 18.65\$ (Code SAQ: +10383691)