



Sauté De Saucisse Dans la Purée

Pürede Sosis Sote



½ kg. De saucisse
1 gros oignon
3 poivrons vert
2 tomates
½ cuillère à soupe de pâte de tomate
5 cuillères à soupe d'huile végétale
½ cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
Pour la purée;
4 pommes de terre moyennes
1 tasse de lait
2 tasses d'eau
Une demi-cuillère à soupe de beurre
Une demi-cuillère à café de poivre noir
Une demi-cuillère à café de sel
Pour la surface ;
3 cuillères à soupe râpé
4-5 brins de persil

Hachez finement les oignons, grillez dans l'huile. Rajoutez de la pâte de tomate et du piment finement haché.

Quand l'odeur de la pâte de tomate disparaît, rajoutez les saucisses finement coupé. 5 minutes après, rajoutez les tomates coupé en petit morceaux, du poivron noir et du sel. Laissez cuire à moyenne température pendant 15 minutes.

Pendant ce temps, épluchez les pommes de terre, coupez en petit morceaux et mettez dans une casserole. Rajoutez 2 tasses d'eau.

Placez la casserole à moyenne température, fermez à moitié pour qu'elle ne déborde pas. Quand les pommes de terre ramollissent, rajoutez du lait et laissez cuire jusqu'à qu'ils ramollissent entièrement.

Puis rajoutez du beurre, du poivron noir et du sel. Écrasez avec une machine à purée ou une fourchette pour transformer le mélange en purée.

Prenez la purée dans une assiette, ouvrez le milieu comme une piscine. Mettez du sauté de saucisse, puis saupoudrez du persil haché et du fromage râpé.

Servez chaud.

N-B; Vous pouvez mettre le plat au four à 200 degrés, juste avant de servir.