



SAUCISSE DE TOULOUSE ET PURÉE AU CANTAL

Ce plat réunit la rusticité savoureuse de la saucisse de Toulouse et l'onctuosité d'une purée enrichie au cantal, pour un mariage gourmand aux accents du terroir.

- La **Viande** est sélectionnée par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant ainsi une viande d'exception, tendre et pleine de saveur.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



**Saucisse de
Toulouse**
200grs



Pomme de terre
250grs



**Champignons de
Paris**
100grs



Oignon
1



Cantal entre 2 rapé
50g

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Sel et poivre
selon votre goût



Beurre



Lait

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Lavez, épluchez et coupez les pommes de terre en quartier. Portez une casserole d'eau salée à ébullition, et faites cuire les pommes de terre environ 15mn. Egouttez les en réservant un peu d'eau de cuisson.

ÉTAPE 2

Ciselez finement l'oignon et nettoyez les champignons. Piquez la saucisse avec une fourchette;

ÉTAPE 3

Faites chauffer une poêle à sec feu moyen vif. Faites y revenir la saucisse 5/6 mn à couvert en remuant régulièrement. Ajoutez les champignons coupés en fines tranches et l'oignon, salez, poivrez et laissez cuire 6/8mn. Versez un filet d'eau si le fond accroche.

ÉTAPE 4

Ecrasez les pommes de terre avec un presse purée.

ÉTAPE 5

Ajoutez 1/2 cuillère à soupe de beurre, un filet de lait et un peu d'eau de cuisson pour l'onctuosité. Saupoudrez de fromage, salez, poivrez, jusqu'à ce que le cantal soit bien incorporé.

ÉTAPE 6

Servez la purée accompagnée de la saucisse, des champignons et oignons.