

Bon et avantageux: purée de pommes de terre avec des merguez et une sauce aux oignons



Les stars de la recette Denner d'aujourd'hui sont les merguez, des saucisses épicées de la gastronomie nord-africaine, servies avec une purée de pommes de terre crémeuse et une sauce aux oignons.

Le nom «merguez» provient vraisemblablement du mot arabe «mirqaz», qui signifie tout simplement petite saucisse. Traditionnellement, elles étaient fabriquées avec de la viande d'agneau, mais aujourd'hui elles contiennent souvent aussi du bœuf. Outre les épices comme l'ail, le paprika et le cumin, c'est surtout le harissa qui confère un arôme intense à cette spécialité.

Les merguez sont délicieuses aussi bien au barbecue qu'à la poêle ou dans une potée. Si les saucisses sont achetées en action chez Denner, la recette fera partie de la **catégorie bon et avantageux** qui propose des plats qui coûtent moins de 15 francs pour 4 personnes.

Purè

- 1 kg di patate, farinose
- 1½ dl di latte
- 15 g di burro
- 1 cucchiaino di sale
- 1 dl di panna semigrassa
- Un pochino di noce moscata
- Un po' di pepe

Salsa e Merguez

- 300 g di cipolle rosse, a striscioline
- 30 g di burro
- 30 g di farina
- 4 dl di vino rosso amabile piuttosto dolce, come il Cabernet Sauvignon o simile
- 3 rametti di timo
- 1 cucchiaino di zucchero o più, a seconda dei gusti
- ¾ di cucchiaino di sale

- Pepe nero macinato fresco
- 4 dl di brodo di carne o vegetale
- Circa 400 g di salsicce Merguez
- Facoltativo: prezzemolo fresco, tritato, da cospargere
- Servire con fagioli freschi al vapore

Préparation de la purée de pommes de terre

1. Cuisez les pommes de terre avec la peau dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Pelez les pommes de terre lorsqu'elles sont encore chaudes. Astuce: piquez une fourchette dans la pomme de terre pour ne pas vous brûler en la pelant avec un couteau.
2. Chauffez le lait avec 15 g de beurre dans la casserole qui a servi à la cuisson des pommes de terre, écrasez les pommes de terre épluchées avec un presse-purée et ajoutez-les au mélange lait-beurre. Ajoutez tous les autres ingrédients, puis mélangez bien avec un fouet pour aérer la purée. Si nécessaire, ajoutez de plus grandes quantités des différents ingrédients et réchauffez la purée une nouvelle fois.

Préparation de la sauce et des merguez

1. Blondissez lentement les oignons avec la moitié du beurre dans une grande poêle jusqu'à ce qu'ils soient cuits, soit pendant environ 7 minutes.
2. Saupoudrez de farine, continuez la cuisson, puis déglacez avec le vin rouge et ajoutez le thym et les autres ingrédients, sauf le bouillon, les merguez et le persil. Laissez mijoter jusqu'à la réduction de la moitié du vin. Ajoutez le bouillon et poursuivez la cuisson jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Pour terminer, incorporez la deuxième moitié du beurre.
3. En même temps, grillez les merguez dans une poêle sans huile (ou sur le gril) jusqu'à ce que les saucisses soient cuites. Attention: les merguez peuvent faire des éclaboussures!
4. Pour finir, dressez la purée de pommes de terre avec les saucisses entières ou coupées en rondelles sur des assiettes, nappez de sauce et garnissez de persil si souhaité.

Temps de préparation: environ 1 heure et 20 minutes

Big Red Beast Côtes Catalanes IGP

Robe rubis brillant, aux arômes de fruits confis, étoffé, corsé, arômes de cerise, de poivre, de fruits rouges mûrs, de chocolat et de café. Tanins soyeux et persistants.

[Voir dans le weinshop](#) _____

