Saucisse fumée 'spéciale' avec potée de chicorée et mayonnaise à l'ail fumé

Ingrédients

4

- 4 morceaux de saucisse fumée
- 600 g de pommes de terre farineuses
- 50 ml de lait
- 250 g de chicorée
- 125 g de lardons
- 100 g de mayonnaise
- 50 g de petits oignons séchés
- 50 g de lardons croquants
- 25 g de crème fraîche
- 15 g de beurre
- 5 g de purée d'ail fumé Bresc
- 60 g de mushroom-mix Bresc
- Poivre et sel

Produits Bresc utilisés

Mélange de champignons 450g

Purée d'ail fumé 325g

Méthode de préparation

Éplucher les pommes de terre et les couper en parts égales. Les faire cuire 20 minutes et égoutter. Faire revenir les lardons dorés et croustillants. Ajouter le lait, le mélange de champignons (mushroom-mix) et le beurre aux pommes de terre bouillies et réduire en purée. Remettre la casserole avec la purée de pommes de terre sur feu doux et ajouter la chicorée. Ajouter la crème fraîche, saler et poivrer. Mélanger la mayonnaise avec la purée d'ail fumé. Mixer finement les lardons croquants avec les oignons séchés à l'aide du mixeur. Chauffer la saucisse fumée et la couper. Dresser la saucisse fumée sur la potée et garnir de mayonnaise. Saupoudrer avec le mélange d'oignon rôti et de lardons croquants.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000