

# Bangers & Mash

PORTIONS  
4

PREPARATION  
15 min.

COOKING  
35 min.

## INGREDIENTS

Pour la purée de pommes de terre fromagée

- // 6 grosses pommes de terre à chair jaune de type Russet, épluchées et coupées en dés de grosseur moyenne
- // 2 à 3 branches de romarin frais
- // 1 gousse d'ail hachée finement
- // ¼ de tasse de beurre salé
- // ¼ tasse de lait
- // 1 c. à thé de poudre d'oignon
- // ¾ de tasse de fromage en grain
- // Sel et poivre, généreusement

Pour les saucisses

- // 4 saucisses William J. Walter Bison, chocolat noir et porto
- // Huile d'olive ou beurre
- // Une belle poignée de ciboulette ciselée, pour garnir

Pour la sauce "gravy" aux oignons et à la bière noire

- // 1 gros oignon jaune tranché finement en demi-lune
- // 1 c. à thé de sucre
- // 1 c. à thé de vinaigre balsamique
- // 250 ml de bière noire de type Stout ou Porter
- // 500 ml de fond de boeuf liquide
- // Huile d'olive et beurre
- // Sel et poivre, généreusement
- // 4 c. à thé de fécule de maïs
- // 4 c. à thé d'eau froide

## PREPARATION

- 1
- 2 Dans un grand chaudron, faire bouillir les pommes de terres en dés avec les branches de romarin frais jusqu'à tendreté. Égoutter et retirer les branches de romarin.
- 3 Ajouter tous les ingrédients dits "Pour la purée de pommes de terre", à l'exception du fromage en grain, et mélanger pour une obtenir une purée lisse. Ajouter le fromage en grain, mélanger à la spatule et réserver au chaud.
- 4 Faire bouillir de l'eau dans un chaudron et y plonger les saucisses Bison, chocolat noir et porto 10 minutes. Réserver.
- 5 Dans une poêle anti-adhésive, faire tomber les oignons une dizaine de minutes où jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter le sucre et le vinaigre balsamique, mélanger et poursuivre la cuisson pour 5 minutes.
- 6 Dans un petit bol supportant la chaleur, délayer la fécule de maïs dans l'eau froide. Réserver.
- 7 Déglacer la poêle avec la bière noire et le fond de boeuf. Assaisonner généreusement, porter à ébullition, puis faire frémir la sauce environ 10 minutes.
- 8 Dans une poêle chaude, faire fondre le beurre dans l'huile d'olive et saisir les saucisses sur toutes leurs surfaces jusqu'à l'obtention d'une belle coloration dorée.



Pour plus d'inspirations, visitez le

[www.williamjwalter.com](http://www.williamjwalter.com)



Prélever environ  $\frac{1}{4}$  de tasse de sauce chaude de la poêle et l'ajouter à la préparation de fécule de maïs délayée. Mélanger ensemble et réintégrer la préparation à la poêle contenant la sauce. Bien mélanger.

- 10 Faire chauffer la sauce à feu doux jusqu'à l'épaississement de cette dernière.

## ASSEMBLING

- 1
- 2 Garnir le fond d'une poêle de fonte ou de toute autre poêle ayant un look rustique de la purée de pommes de terre fromagée.
- 3 Verser un peu de sauce "gravy" aux oignons et à la bière noire sur la purée.
- 4 Déposer les saucisses Bison, chocolat noir et porto au centre, en les superposant en paires.
- 5 Verser à nouveau un peu de sauce sur le dessus des saucisses.
- 6 Parsemer généreusement de ciboulette ciselée pour la garniture.