

Bangers & Mash

PORTIONS
4

PRÉPARATION
15 min.

CUISSON
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

PRÉPARATION

- 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



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.

MONTAGE

- 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.