BRATWURST GRILLé AVEC PURéE DE POMMES DE TERRE



Saucisses allemandes épicées et savoureuses, les bratwurst sont une arme secrète juteuse pour les journées de travail chargées. Lorsqu'elles sont servies à la maison, elles peuvent être cuites à la poêle ou grillées et accompagnées d'une purée de pommes de terre, d'une choucroute chaude et d'une moutarde allemande piquante, qui équilibrent la richesse des saucisses grasses. La technique simple de préparation des saucisses bratwurst décrite dans cette recette est directement inspirée de la cuisine familiale allemande.

Infos

- **Temps de préparation**: 5 mins
- **Temps de cuisson**: 25 mins
- **Portions**: 4

Ingredients

- 900 g de pommes de terre Russet
- 4 saucisses entièrement cuites, chacune percée une fois avec un couteau (340 g ; voir l'astuce pour utiliser des saucisses fraîches)
- 3 cuillères à soupe de beurre non salé
- ½ tasse de lait entier, réchauffé
- Une pincée de noix de muscade râpée, de préférence fraîche
- Sel et poivre noir
- Choucroute et moutarde allemande, pour servir (facultatif ; voir Conseil)

Préparation

Etape 1
Cuire les pommes de terre : Ajouter les pommes de terre dans une casserole moyenne et les couvrir d'eau froide. Porter à ébullition à feu vif, puis réduire le feu pour laisser mijoter jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres à la fourchette, soit environ 15 minutes. Éteindre le feu. Égoutter, puis remettre les pommes de terre dans la casserole et couvrir pour les faire cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient moelleuses, 5 à 10 minutes.

Etape 2
Pendant que les pommes de terre mijotent, faire cuire la saucisse : Ajouter les saucisses, ¼ de tasse d'eau et 1 cuillère à soupe de beurre dans une poêle moyenne et porter à ébullition à feu vif. Couvrir d'un couvercle ou d'une plaque, puis réduire le feu pour continuer à faire mijoter, en retournant les saucisses une fois à mi-chemin, jusqu'à ce qu'elles soient dodues et bien chaudes, environ 5 minutes.

Etape 3
Découvrir, augmenter le feu à moyen et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que l'eau s'évapore et que les saucisses commencent à grésiller dans leur propre graisse. Saisir les deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient dorées à votre goût, 2 à 5 minutes.

Etape 4
Écraser les pommes de terre : Ajouter les 2 cuillères à soupe de beurre restantes dans la casserole et fouetter les pommes de terre à l'aide d'un batteur électrique ou les écraser à la fourchette jusqu'à ce qu'elles soient lisses. Incorporer délicatement le lait et la noix de muscade et assaisonner de sel et de poivre. Couvrir si les saucisses grésillent encore.

Etape 5
Placer la saucisse et la purée de pommes de terre sur une assiette, en créant un petit puits dans les pommes de terre pour y verser la graisse de saucisse de la poêle. Si vous servez de la choucroute, faites-la chauffer dans la poêle vide à feu doux, en remuant jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude, et servez-la avec la saucisse et les pommes de terre, accompagnée d'un filet de moutarde.