LambWeston®
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

Bol de purée de pommes de terre aux légumes d'hiver rôtis

De la purée de pommes de terre au beurre garnie de carottes, de courges poivrées, de choux de Bruxelles et de brocoli rôtis, le tout agrémenté d'une délicieuse sauce au poireau et de sauce aux canneberges.

INGRÉDIENTS

1 sachet de purée de pommes de terre au beurre Lamb's Supreme® (M15)

3 lb. de courges poivrées, tranchées

6 lb. de carottes, coupées en tranches de 2 po

3 lb. de choux de Bruxelles

1/3 tasse de cassonade

1/2 tasse d'huile d'olive

Sel et poivre au goût

3 lb. de fleurons de brocoli

2 gousses d'ail, émincées

12 oz. de poireaux, tranchés finement

8 oz. de beurre

4 oz. de farine

6 oz. de bouillon de légumes

4 oz. de sauce aux canneberges

CONSIGNES

1. Préparer un sachet de purée de pommes de terre au beurre Lamb's Supreme® (M15) en suivant les directives du fabricant.
2. Combiner les courges poivrées et les carottes avec l'huile d'olive, la cassonade, le sel et le poivre, puis les étaler sur une tôle à biscuits.
3. Combiner le brocoli avec l'ail, le sel et le poivre, puis l'ajouter aux autres légumes sur la tôle à biscuits.
4. Rôtir les légumes au four à 425° F de 20 à 25 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
5. Dans une casserole, à feu moyen, faire fondre 4 oz de beurre avec les poireaux et cuire jusqu'à ce que ceux-ci soient transparents.
6. Dans une autre casserole, préparer un roux avec le reste du beurre et la farine.
7. Incorporer le bouillon de légumes aux poireaux et réduire en purée avec un mélangeur à main. Incorporer le roux et remuer jusqu'à ce que la préparation épaississe.
8. Pour chaque portion, disposer 8 oz de purée de pommes de terre au beurre Lamb's Supreme® (M15) dans une assiette, garnir de 6 oz de légumes rôtis, arroser de 3 oz de sauce aux poireaux et servir avec 2 oz. de sauce aux canneberges.

Rendement

de 8 à 10 portions