

# HÉRISSEON À LA SAUCISSE VÉGANE AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE

## INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational Saucisse Mexican Style Garden Gourmet

250 g de pommes de terre légèrement farineuses

50 ml de lait végétal

3 olives noires

Quelques tranches de concombre

Un peu d'huile d'olive

Quelques crudités en accompagnement : carottes, poivron rouge, concombre, etc.



Vous cherchez une recette à faire avec vos enfants ? Pourquoi ne pas recréer ce hériisson ? Cette recette végétale peut être réalisée en 30 min et ils vont adorer !

## PRÉPARATION

### 1. Cuisson des pommes de terre

Faites bouillir les pommes de terre en morceaux égaux pendant environ 20 minutes avec un peu de sel. Faites chauffer le lait.

### 2. Préparation de la purée

Égouttez les pommes de terre et mélangez avec un fouet pour réduire en purée. Ajoutez un peu de lait chaud et un peu d'huile d'olive et mélangez pour obtenir une purée lisse.

### 3. Cuisson des saucisses végétales

Pendant ce temps, faites cuire les saucisses selon les instructions sur l'emballage jusqu'à ce qu'elles soient dorées et bien cuites. Étalez un peu de purée au milieu de l'assiette.

### 4. Mise en place du hériisson

Coupez la saucisse en tranches et répartissez-les dans la purée pour les pics et les pattes du hériisson. Coupez les olives en deux pour former les yeux et le museau, puis garnissez l'assiette de tranches de concombre en guise d'herbes.

**DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR [GARDENGOURMET.CH/FR](https://gardengourmet.ch/fr)**