



Pâtes façon antipasto avec pain à l'ail gratiné

Rapide et frais

20 minutes



Saucisse
italienne douce,
sans boyau
250 g | 500 g



Pennes à cuisson
rapide
227 g | 454 g



Champignons
113 g | 227 g



Poivron
1 | 2



Tomates broyées
à l'ail et aux
oignons
1 | 2



Purée d'ail
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Oignon jaune,
haché
56 g | 113 g



Mozzarella, râpée
3/4 tasse | 1 1/2 tasse



Assaisonnement
italien
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Pain à sandwich
2 | 4



Parmesan, râpé
grossièrement
1/2 tasse | 1 tasse



Olives mélangées
60 g | 120 g

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer et mélanger le beurre à l'ail

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée). Dans une grande casserole, ajouter 10 tasses d'eau et 1 c. à soupe de sel (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Sortir du frigo 3 c. à soupe (6 c. à soupe) de beurre et le laisser atteindre une température ambiante.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Trancher finement les **champignons**.
- Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Égoutter, puis hacher grossièrement les **olives**.
- Dans un petit bol, ajouter le **beurre ramolli** et la **moitié** de la **purée d'ail**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

2



Cuire la saucisse

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis la **saucisse** et les **champignons**. Cuire de 4 à 5 min, en défilant la **saucisse** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**.

3



Cuire les pennes

- Entre-temps, ajouter les **pennes** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver ¼ tasse (½ tasse) d'**eau de cuisson**, puis égoutter les **pennes** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.

4



Préparer la sauce

- Dans la poêle contenant la **saucisse**, ajouter le **reste** de la **purée d'ail**, les **oignons**, les **poivrons** et l'**assaisonnement italien**. **Saler** et **poivrer**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **poivrons** ramollissent légèrement.
- Ajouter les **tomates broyées**, l'**eau de cuisson réservée** et ½ c. à thé (1 c. à thé) de **sucre**, puis mélanger. Porter la **sauce** à légère ébullition. Réduire à feu moyen. **Saler** et **poivrer**, au goût. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.

5



Préparer le pain à l'ail gratiné

- Entre-temps, couper les **pains** en deux. Étendre le **beurre à l'ail** sur les côtés coupés.
- Transférer sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium. Parsemer de **mozzarella**. Griller au **centre** du four de 1 à 3 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

6



Terminer et servir

- Dans la casserole contenant les **pennes**, ajouter la **sauce** et la **moitié** des **olives**, puis bien mélanger.
- Répartir les **pâtes** et le **pain à l'ail gratiné** dans les assiettes.
- Parsemer les **pâtes** de **parmesan** et du **reste** des **olives**.

**Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).