

Gratin de pennes à la saucisse avec légumes rôtis

Familiale

40 minutes



Saucisse italienne
douce, sans boyau



Pennes



Tomates broyées à
l'ail et aux oignons



Persil



Poivron



Courgette



Mozzarella, râpée



Parmesan, râpé



Mélange d'épices
pour sauce crémeuse



Concentré de
bouillon de poulet

BONJOUR MOZZARELLA

Un fromage crémeux qui rehausse les pâtes cuites au four!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Dans une grande casserole, ajouter 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, passoire, cuillères à mesurer, papier parchemin, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, plat de cuisson carré de 20 cm (8 po)

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Saucisse italienne douce, sans boyau	250 g	500 g
Pennes	170 g	340 g
Tomates broyées à l'ail et aux oignons	370 ml	740 ml
Persil	7 g	7 g
Poivron	160 g	320 g
Courgette	200 g	400 g
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

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

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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Cuire les penne

- Ajouter les **pennes** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 10 à 12 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver **¾ tasse** d'**eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.), puis égoutter les **pennes** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



Préparer la sauce

- Dans la poêle contenant la **saucisse**, ajouter le **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **saucisse** soit enrobée.
- Ajouter les **tomates broyées à l'ail et aux oignons**, l'**eau de cuisson réservée** et le **concentré de bouillon**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger. Porter à ébullition.
- Retirer la poêle du feu.



Préparer les légumes

- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Couper la **courgette** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po).
- Hacher grossièrement le **persil**.



Cuire le gratin de penne

- Dans la casserole contenant les **pennes**, ajouter la **sauce**, les **légumes** et la **moitié** de la **mozzarella**. **Saler et poivrer**, au goût, puis bien mélanger.
- Huiler légèrement un plat de cuisson carré de 20 cm (8 po) (23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 pers.).
- Transférer les **pennes** dans le plat de cuisson. Parsemer du **reste** de la **mozzarella**, puis du **parmesan**.
- Rôtir au **centre** du four de 8 à 10 min, jusqu'à ce que le **fromage** soit doré et que la **sauce** épaississe légèrement.



Cuire les légumes et la saucisse

- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **courgettes** et les **poivrons** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.
- Rôtir au **centre** du four de 6 à 8 min, jusqu'à ce que les **légumes** soient dorés.
- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis la **saucisse**. **Saler et poivrer**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant la **saucisse** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**.



Terminer et servir

- Laisser le **gratin de penne** refroidir légèrement de 2 à 3 min.
- Répartir le **gratin de penne** dans les assiettes.
- Parsemer de **persil**.

Le souper, c'est réglé!