



Gratin de pennes à la saucisse

avec légumes rôtis

Familiale

30 à 40 minutes

Changer



Boeuf haché

250 g | 500 g

Recette personnalisée

+ Ajouter

Changer

ou

×2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page hellofresh.ca



Saucisse italienne douce, sans boyau
250 g | 500 g



Pennes
170 g | 340 g



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



Poivron
1 | 2



Courgette
1 | 2



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



Persil
7 g | 7 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 oeufs, 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



Cuire les penne

- 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.

- Ajouter les **penne** 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 $\frac{3}{4}$ tasse (1 $\frac{1}{2}$ tasse) d'eau de cuisson, puis égoutter les **penne** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.

4



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**, l'**eau de cuisson réservée** et le **concentré de bouillon**.
- **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.
- Porter à ébullition. Retirer la poêle du feu.

2



Préparer les légumes

- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 0,5 cm ($\frac{1}{4}$ po).
- Couper la **courgette** en deux sur la longueur, puis en demi-lune de 0,5 cm ($\frac{1}{4}$ po).
- Hacher grossièrement le **persil**.

5



Gratiner les penne

- Dans la casserole contenant les **penne**, 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 de 20 x 20 cm (8 x 8 po) (23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 pers.).
- Transférer les **penne** 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.

3



Cuire les légumes et la saucisse

Changez | **Bœuf haché**

- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **courgettes** et les **poivrons** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**.
- **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.
- Rôtir les **légumes** au **centre** du four de 6 à 8 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, 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**.

6



Terminer et servir

- Laisser les **penne cuites** au four refroidir légèrement de 2 à 3 min. Répartir dans les assiettes.
- Parsemer de **persil**.

Unités de mesure à chaque étape | **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

3 | Cuire les légumes et le bœuf

Changez | **Bœuf haché**

Si vous avez choisi le **bœuf haché**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire la **saucisse****.

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



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.