



Pains ciabatta grillés à la saucisse italienne et aux poivrons

avec sauce marinara chaude et quartiers de pommes de terre

Grillade

35 minutes



Saucisse italienne douce, sans boyau



Chapelure italienne



Poudre d'ail



Poivron



Oignon jaune



Sauce marinara



Parmesan, râpé



Pain ciabatta



Pomme de terre Russet



Basilic



Assaisonnement italien



Bébés épinards

BONJOUR SAUCISSE ITALIENNE

Ce délicieux mélange de saucisse de porc est assaisonné de fenouil!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 260 °C (500 °F) à feu moyen-élevé.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, grand bol, petite casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Saucisse italienne douce, sans boyau	250 g	500 g
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Poudre d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Poivron	160 g	320 g
Oignon jaune	56 g	113 g
Sauce marinara	½ tasse	1 tasse
Parmesan, râpé	¼ tasse	½ tasse
Pain ciabatta	2	4
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Basilic	7 g	7 g
Assaisonnement italien	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Bébés épinards	28 g	56 g
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire 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.



Faire rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**, puis saupoudrer de la **moitié** de la **poudre d'ail** et de **1 c. à thé d'assaisonnement italien**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile, 1 c. à thé d'assaisonnement italien et un quart de la poudre d'ail chacune.) **Saler** et **poivrer**, au goût, puis remuer pour enrober.
- Faire rôtir au **centre** du four de 24 à 26 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., faire rôtir au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Faire chauffer la sauce marinara

- Dans une petite casserole, ajouter le **reste** de la **sauce marinara**, le **reste** de la **poudre d'ail**, **1 c. à soupe de beurre**, **¼ c. à thé de sucre** et **1 c. à soupe de parmesan** (doubler les quant. pour 4 pers.). Faire chauffer à feu moyen-élevé.
- Faire cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que le **parmesan** fonde, en remuant à l'occasion.
- Retirer la casserole du feu. Couvrir pour garder chaud.



Préparer

- Entre-temps, éviter le **poivron**, puis le couper en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Peler, puis couper la **moitié** de l'**oignon** (l'oignon entier pour 4 pers.) en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Retirer les **feuilles de basilic** des tiges.
- Couper les **ciabattas** en deux, puis les disposer sur une autre plaque à cuisson.
- Ajouter la **saucisse** et la **chapelure** dans un grand bol. Assaisonner de **¼ c. à thé de sel** (doubler pour 4 pers.) et **poivrer**, puis bien mélanger. Former à partir du **mélange 2 galettes de 10 cm (4 po)** de diamètre (4 galettes pour 4 pers.).



Faire griller les galettes

- Disposer les **galettes** d'un côté du barbecue. Fermer le couvercle du barbecue et faire griller les **galettes** de 3 à 4 min par côté ou jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, en les retournant une fois**.
- Entre-temps, arroser de **1 c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.) les **côtés coupés des ciabattas**.
- Après avoir retourné les **galettes**, disposer les **ciabattas** de l'autre côté du barbecue, côté coupé vers le bas. Fermer le couvercle et faire cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce qu'ils soient grillés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas le brûler!)



Faire cuire les légumes

- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.) à la poêle chaude, puis les **poivrons** et les **oignons**. Faire cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent légèrement, en remuant à l'occasion.
- Ajouter la **moitié** de la **poudre d'ail restante**, puis saupoudrer de **½ c. à thé d'assaisonnement italien** (doubler pour 4 pers.). Faire cuire pendant 30 s ou jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme, en remuant souvent. Retirer la poêle du feu.
- Ajouter **2 c. à soupe de sauce marinara** (doubler pour 4 pers.), puis bien mélanger. **Saler** et **poivrer**, au goût.
- Couvrir pour garder chaud.



Terminer et servir

- Garnir les **tranches de pain inférieures** de **légumes**, du **reste** du **parmesan**, d'une **galette de saucisse**, de **basilic** et d'**épinards**. Couronner de **tranches de pain supérieures**.
- Répartir les **sandwichs** et les **quartiers de pomme de terre** dans les assiettes.
- Servir la **sauce marinara chaude** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!