

Sandwichs à la saucisse et aux poivrons

avec sauce marinara et pommes de terre rôties

Familiale

30 minutes



Saucisse italienne
douce, sans boyau



Petits pains artisans



Pommes de terre à
chair jaune



Poivron vert



Poivron



Oignon, en tranches



Purée d'ail



Sauce marinara



Mozzarella, râpée



Assaisonnement
italien

BONJOUR POIVRONS COLORÉS

Un poivron doux est tout simplement un poivron vert qui a été laissé sur la vigne pour mûrir!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Saucisse italienne douce, sans boyau	250 g	500 g
Petits pains artisans	2	4
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Poivron vert	200 g	400 g
Poivron	160 g	32 g
Oignon, en tranches	113 g	227 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce marinara	½ tasse	1 tasse
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Assaisonnement italien	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.

Nous joindre

Partagez vos photos en mentionnant #LaVieHelloFresh
Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1 Préparer et faire rôtir les pommes de terre

Couper les **potatoes** en quartiers de 2,5 cm (1 po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis saupoudrer de la **moitié de l'assaisonnement italien**. **Saler et poivrer**, puis bien remuer. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson, avec 1 c. à soupe chacune. Faire rôtir sur les grilles du centre et du bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.) Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées.



4 Terminer la garniture

Ajouter le **reste** de l'**assaisonnement italien** et la **purée d'ail** à la poêle contenant la **saucisse**. Faire cuire de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que les **ingrédients** dégagent leur arôme. Ajouter la **sauce marinara**, **¼ tasse d'eau** et **¼ c. à thé de sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes). Réduire à feu moyen-doux. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit bien combiné.



2 Faire cuire les légumes

Pendant que les **potatoes** rôtissent, évider, puis couper les **poivrons** en lanières de 0,5 cm (¼ po). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les tranches d'**oignon** et de **poivron**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants. **Saler et poivrer**. Réserver dans une assiette et couvrir pour garder chaud.



5 Faire griller les pains et assembler les sandwiches

Trancher les **pains** en deux. Disposer sur une plaque à cuisson tapissée de papier d'aluminium, côté coupé vers le haut. Parsemer les **tranches de pain supérieures** de **fromage**. Faire griller sur la grille du **haut** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés et que le **fromage** a fondu. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!) Lorsque les **pains** sont grillés, répartir la **garniture à la saucisse** et les **poivrons** sur les **tranches de pain inférieures**. Refermer les **sandwichs**.



3 Faire cuire la saucisse

Dans la même poêle, ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis la **saucisse**. Faire cuire la **saucisse** de 3 à 5 minutes, en la défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**.



6 Terminer et servir

Répartir les **sandwichs** et les **potatoes rôties** dans les assiettes.

Le repas est prêt!