

# Fusillis à la saucisse gratinés au four avec ricotta fraîche

Épicée (au goût)

Familiale

25 à 35 minutes



Saucisse italienne  
douce, sans boyau



Fusillis



Bébés épinards



Échalote



Gousses d'ail



Ricotta



Cheddar blanc, râpé



Tomates broyées



Vinaigre balsamique



Assaisonnement  
italien



Flocons de piment

BONJOUR RICOTTA

Ce fromage crémeux et polyvalent est l'ingrédient parfait tant pour les recettes sucrées que salées!

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

### Guide pour le niveau d'épice à l'étape 4 :

- Doux : ½ c. à thé
- Moyen : ¼ c. à thé
- Épicé : ½ c. à thé
- Très épicé : 1 c. à thé

## Matériel requis

Grande poêle allant au four, passoire, cuillères à mesurer, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Saucisse italienne douce, sans boyau	250 g	500 g
Fusillis	170 g	340 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Échalote	50 g	100 g
Gousses d'ail	2	4
Ricotta	100 g	200 g
Cheddar blanc, râpé	½ tasse	1 tasse
Tomates broyées	370 ml	796 ml
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Flocons de piment 🌶️	¼ c. à thé	¼ c. à thé
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
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

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



## Préparer

- 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.
- Entre-temps, peler et hacher finement l'**échalote**.
- Peler, puis hacher ou presser l'**ail**.
- Dans un petit bol, ajouter la **ricotta** et le **cheddar**. Saupoudrer de **½ c. à thé de sel** (doubler la qté pour 4 pers.) et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.



## Cuire la sauce

- Entre-temps, ajouter les **échalotes**, l'**ail** et **¼ c. à thé de flocons de piment** dans la poêle contenant la **saucisse**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Réduire à feu moyen-doux. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **échalotes** ramollissent.
- Ajouter les **tomates broyées**, le **vinaigre**, l'**assaisonnement italien**, **½ c. à thé de sucre** et **¼ tasse d'eau** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler et poivrer**. Laisser mijoter de 8 à 10 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.



## Cuire la saucisse

- Chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **mélange de saucisse**. **Saler et poivrer**. Cuire de 4 à 5 min, en défilant la **saucisse** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle soit entièrement cuite\*\*.



## Assembler et gratiner les pâtes

- Dans la poêle contenant la **sauce**, ajouter les **fusillis**, les **épinards** et l'**eau de cuisson réservée**. Remuer de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **épinards** tombent.
- **Saler et poivrer**, au goût.
- Retirer la poêle du feu. (**REMARQUE** : À défaut d'une poêle allant au four, transférer le mélange dans un plat de cuisson carré de 20 cm [8 po] avant d'assembler et de gratiner. Utiliser un plat de cuisson 23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 pers.).
- Couronner les **pâtes** de **cuillérées de mélange de fromage**.
- Griller au **centre** du four de 5 à 6 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et soit doré.



## Cuire les fusillis

- Entre-temps, ajouter les **fusillis** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 9 à 11 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **fusillis** soient tendres.
- Réserver **½ tasse d'eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.), puis égoutter les **fusillis**.



## Terminer et servir

- Répartir les **fusillis à la saucisse gratinés au four** dans les assiettes.

## Le souper, c'est réglé!