

Pastitsio grec à la saucisse et aux pâtes

avec courgette et sauce crémeuse

30 minutes



Saucisse italienne
douce, sans boyau



Rigatonis



Courgette



Persil



Oignon jaune



Tomates broyées



Assaisonnement
italien



Farine tout usage



Crème sure



Parmesan, râpé
grossièrement

BONJOUR PASTITSIO

Un riche et délicieux plat à la grecque gratiné, inspiré de la lasagne!

D'ABORD

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

Matériel requis

Tasses à mesurer, cuillères à mesurer, grande poêle allant au four, passoire, grande casserole

Ingrédients

| | 2 personnes | 4 personnes |
|--------------------------------------|--------------|---------------|
| Saucisse italienne douce, sans boyau | 250 g | 500 g |
| Rigatonis | 170 g | 340 g |
| Courgette | 200 g | 400 g |
| Persil | 7 g | 14 g |
| Oignon jaune | 113 g | 226 g |
| Tomates broyées | 370 ml | 740 ml |
| Assaisonnement italien | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Farine tout usage | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Crème sure | 6 c. à soupe | 12 c. à soupe |
| Parmesan, râpé grossièrement | ½ tasse | 1 tasse |
| Lait* | ½ tasse | 1 tasse |
| Beurre non salé* | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Sucre* | 1 c. à thé | 2 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 71 °C (160 °F).

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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.

—
Il se peut que des ingrédients soient remplacés par des produits équivalents. Suivez la recette avec les ingrédients que vous avez reçus. Merci de votre compréhension.
À vos casseroles!

Nous joindre

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



Faire cuire les rigatonis

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel**. (REMARQUE : Utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Ajouter les **rigatonis** à l'**eau bouillante**. Faire cuire de 9 à 10 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Lorsque les **rigatonis** seront cuits, réserver **½ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis égoutter et réserver.



Préparer la sauce tomate

Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis la **saucisse**. Faire cuire la **saucisse** de 4 à 5 minutes, en la défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée.** Ajouter le **reste** de l'**assaisonnement italien**. Faire cuire pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que les ingrédients dégagent leur arôme. Ajouter les **tomates broyées** et **1 c. à thé de sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Baisser à feu moyen et faire cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, de 5 à 7 minutes.



Préparer

Pendant que les **rigatonis** cuisent, couper la **courgette** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Hacher grossièrement le **persil**. Peler l'**oignon** et le couper en deux, puis en morceaux de 0,5 cm (¼ po).



Préparer la sauce crémeuse

Pendant que la **sauce tomate** cuit, faire chauffer la même casserole (celle de l'étape 1) à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **reste** des **oignons**. Faire cuire en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement, de 2 à 3 minutes. Saupoudrer de **farine**. Poursuivre la cuisson pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que les oignons soient bien enrobés. Ajouter **½ tasse de lait** (doubler la quantité pour 4 personnes) et faire cuire pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Retirer la casserole du feu, puis incorporer la **crème sure**. **Saler et poivrer**.



Faire cuire les légumes

Faire chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les morceaux de **courgette**, la **moitié** de l'**oignon** et la **moitié** de l'**assaisonnement italien**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants. **Saler et poivrer**. Retirer la poêle du feu, puis réserver les **légumes** dans une assiette.



Terminer et servir

Ajouter les **rigatonis**, l'**eau de cuisson réservée**, les **légumes** et la **moitié** du **persil** à la poêle contenant la **sauce tomate**. Bien mélanger. (REMARQUE : Pour 4 personnes, transférer le mélange dans un plat de cuisson de 22 x 33 cm [9 x 13 po] légèrement huilé. À défaut d'une poêle allant au four, transférer le mélange dans un plat de cuisson pour 2 personnes, soit de 20 x 20 cm [8 x 8 po].) Napper les **pâtes** de **sauce crémeuse**, puis saupoudrer de **parmesan**. Faire gratiner au **centre** du four jusqu'à ce que le dessus soit doré, de 3 à 4 minutes. Répartir le **pastitsio** dans les assiettes. Saupoudrer du **reste** du **persil**.

Le repas est prêt!