

Pâtes façon antipasto avec pain à l'ail gratiné

20 minutes



Saucisse italienne
douce, sans boyau



Pennes



Champignons



Poivron



Tomates broyées à
l'ail et aux oignons



Purée d'ail



Oignon, haché



Mozzarella, râpée



Assaisonnement
italien



Pain à sous-marin



Parmesan, râpé



Olives mélangées

BONJOUR OLIVES MÉLANGÉES

Ce mélange d'olives kalamata et d'olives vertes est une explosion de saveurs!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Dans une grande casserole, ajouter 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel (utiliser les mêmes quant. pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Retirer 3 c. à soupe de beurre (doubler pour 4 pers.) du réfrigérateur et le laisser atteindre une température ambiante.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, passoire, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Saucisse italienne douce, sans boyau	250 g	500 g
Pennes	170 g	340 g
Champignons	113 g	227 g
Poivron	160 g	320 g
Tomates broyées à l'ail et aux oignons	370 ml	740 ml
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignon, haché	56 g	113 g
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Pain à sous-marin	2	4
Parmesan, râpé	½ tasse	1 tasse
Olives mélangées	30 g	60 g
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé	1 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.



Préparer et faire le beurre à l'ail

Trancher finement les **champignons**. Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po). Ajouter le **beurre ramolli** et la **moitié** de la **purée d'ail** dans un petit bol. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Faire cuire la saucisse

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.), puis la **saucisse** et les **champignons**. Faire cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que la **saucisse** perde sa couleur rosée, en la défaisant en morceaux**.



Faire cuire les pennes

Entre-temps, ajouter les **pennes** à l'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 8 à 10 min ou jusqu'à ce que les **pennes** soient tendres, en remuant à l'occasion. Égoutter, puis remettre dans la même casserole, hors du feu.



Faire la sauce

Ajouter le **reste** de la **purée d'ail**, les **oignons**, les **poivrons** et l'**assaisonnement italien** à la poêle contenant la **saucisse**. **Saler** et **poivrer**. Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce que les **poivrons** ramollissent légèrement, en remuant fréquemment. Incorporer les **tomates broyées**, **½ c. à thé de sucre** et **¼ tasse d'eau** (doubler les quant. pour 4 pers.). Réduire à feu moyen. **Saler** et **poivrer**, au goût. Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, en remuant à l'occasion.



Faire le pain à l'ail gratiné

Entre-temps, couper les **pains** en deux. Tartiner de **beurre à l'ail** sur les côtés coupés. Transférer sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium. Parsemer de **mozzarella**. Faire griller au **centre** du four de 3 à 4 min ou jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Terminer et servir

Ajouter la **sauce** dans la casserole contenant les **pennes**, puis bien mélanger. Répartir les **pâtes** et le **pain à l'ail gratiné** dans les assiettes. Parsemer le **parmesan** et les **olives** sur les **pâtes**.

Le souper, c'est réglé!