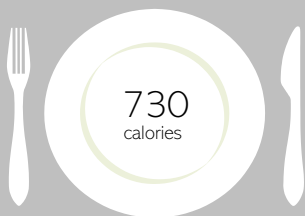




Image peut varier selon disponibilité des ingrédients du moment.

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES



730  
calories

### ACCOMPAGNEMENT

Épinards croustillants

### À SE PROCURER

Huile d'olive, sel et poivre

## Coquilles saucisses douces et poivrons

### INGRÉDIENTS

600 grammes de saucisses italiennes douces  
200 grammes de bébés épinards  
1 bouquet de persil\*, haché finement  
3 gousses d'ail d'Oka, hachées finement  
600 grammes de pâtes conchiglies  
200 grammes de poivrons rouges rôtis, hachés fin  
150 grammes de ricotta d'Oka  
30 grammes de demi-glace de St-Joseph-du-Lac

\* Conserver 1/2 pour le repas 04.

### INSTRUCTIONS

Préchauffer le four à 400°F.

Porter une casserole d'eau salée à ébullition, trancher finement l'ail, les saucisses, les poivrons rouges rôtis et le persil. Dans un bol, mélanger la ricotta, ½ du persil, saler et poivrer au goût.

Sur une plaque de cuisson, mélanger ½ des épinards avec un filet d'huile, saler, poivrer et rôtir au four 15 minutes.

Dans une poêle, chauffer un filet d'huile d'olive à feu moyen-vif, ajouter l'ail, la saucisse, cuire 5 minutes, ajouter les poivrons rouges rôtis, saler, poivrer au goût et terminer la cuisson pendant 2 minutes.

Ajouter les pâtes à la casserole d'eau bouillante, cuire 8 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient al dente, réserver ½ tasse d'eau de cuisson, égoutter les pâtes et arroser d'un filet d'huile d'olive.

Ajouter les pâtes et les épinards restants à la poêle de saucisses et de poivrons rouges, la demi-glace, la ricotta et ½ de l'eau de cuisson réservée, mélanger, et saler et poivrer au goût.

Monter les assiettes en répartissant les pâtes, garnir avec le persil restant et les épinards en accompagnement.



### TEMPS

15

### RÉSULTAT

4

*bon appétit*