



Image peut varier selon disponibilité des ingrédients du moment.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES



ACCOMPAGNEMENT

Épinards croustillants

À SE PROCURER

Huile d'olive, sel et poivre

Coquilles saucisses douces et poivrons

INGRÉDIENTS

4 saucisses toulouses douces
150 grammes de bébés épinards
1 tige de basilic, hachée finement
3 gousses d'ail de Joliette, hachées finement
600 grammes de pâtes conchiglies
1 poivron rouge rôti, haché fin
100 grammes de ricotta d'Oka
24 grammes de demi-glace de St-Joseph-du-Lac

INSTRUCTIONS

Préchauffer le four à 400°F.

Porter une casserole d'eau salée à ébullition, trancher finement l'ail, les saucisses, le poivron rouge rôti et le basilic. Dans un bol, mélanger la ricotta et ½ du basilic, saler et poivrer au goût.

Sur une plaque de cuisson avec parchemin, mélanger ½ des épinards avec un filet d'huile, saler, poivrer, puis 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, puis saler et poivrer au goût.

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



TEMPS

15

RÉSULTAT

4



au jour le jour

bon appétit