



Gratin de pâtes italien aux saucisses

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 gros oignon finement haché
- 2 poivrons grossièrement coupés
- 3 gousses d'ail hachées
- 1 cuillère à soupe de purée de tomate
- 1 à soupe d'herbes de Provence séchées
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 cube de bouillon de poulet
- 800 g de tomates concassées en conserve
- Sel et poivre
- 400 g de Penne
- 1 paquet de saucisses coupés en morceaux de 3 cm sans peau
- 1 bonne poignée de fromage râpé

1. Faites revenir doucement les oignons, l'ail et les poivrons dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
2. Ajoutez la purée de tomates et cuire 1 minute en remuant.

3. Ajoutez les herbes, le sucre et le cube de bouillon. Cuisez 1 minute en remuant bien.
4. Incorporez les tomates, assaisonner et porter à ébullition. Laissez mijoter environ 45 à 60 minutes jusqu'à épaississement.
5. Pendant que la sauce mijote, cuisez les pâtes dans une grande casserole d'eau salée et bien égoutter.
6. Faites frire les morceaux de saucisse dans un peu d'huile dans une grande casserole jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
7. Ajoutez les pâtes cuites et la sauce aux morceaux de saucisse. Répartissez l'ensemble dans un plat, parsemez de fromage râpé et enfournez au four à 180°C pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que le fromage ait bien fondu et que l'ensemble soit chaud.
8. C'est prêt ! Servez le gratin avec une salade verte et du pain à l'ail.

Astuce

S'il vous reste un reste de gratin, mettez-le sous vide et conservez-le plus longtemps dans une boîte fraîcheur [FoodSaver®](#).