GRATIN DE PÂTES CRÉMEUSES & SENSATIONAL BRATWURST

4 PORTIONS | 1 H. 5 MIN | FACILE

INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational Bratwurst Garden Gourmet

320 g de rigatonis ou pâtes similaires

1 gros poireau tranché et bien lavé

2 càs d'huile d'olive

2 grosses gousses d'ail, écrasées

400 g de tomates concassées en boîte

1 càs de concentré de tomates séchées

1 càc de sucre

Pot de 100 ml de crème fraîche demi-grasse

2 grosses poignées de feuilles de basilic frais

100 g de pousses d'épinards

1 càs de fromage à pâte dure végétarien

1 tranche de pain de la veille

60 g de feuilles de roquette

CULINAIRE TIPS

SUGGESTION DE PRÉSENTATION

Servir avec une salade de roquette fraîche.

Un déliceux gratin de pâtes avec notre Sensational Bratwurst Garden Gourmet.

PRÉPARATION

1. Préchauffe le four

Préchauffer le four à 180C.

2. Cuire les pâtes

Cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient juste al dente dans une grande casserole d'eau bouillante.

3. Préparer les légumes

Pendant que les pâtes cuisent, faire revenir le poireau pendant 3-4 minutes dans 1 cuillère à soupe d'huile dans une grande poêle puis ajouter l'ail et poursuivre la cuisson pendant 1 minute. Ajouter les tomates, la pâte de tomate et 1 cuillère à café de sucre et faire bouillir pendant 10 minutes pour obtenir une sauce tomate épaisse. Retirer du feu et incorporer la crème fraîche, assaisonner puis incorporer la moitié des feuilles de basilic.

4. Ajouter les pâtes

Égoutte les pâtes et ajoute-les à la sauce avec les épinards, remue pour faire flétrir les épinards.

5. Cuire les Sensational saucisses

Cuire les Sensational saucisses dans le reste d'huile dans une poêle, trancher en diagonale et ajouter à la sauce.

6. Monter le gratin et mettre au four !

Verser le tout dans un grand plat allant au four. Passer le fromage, le pain, le basilic restant, un peu de poivre noir et 1 cuillère à soupe d'huile dans un mixeur. Verser les miettes sur les pâtes et faire cuire pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et bouillonnantes.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR