

Share

 Share on Facebook

Next

Oubliez les files d'attente pour l'achat de mets à emporter et faites votre propre pizza muffin en 20 minutes.



SHUTTERSTOCK

Portions	Temps de préparation	Temps de cuisson
6 PORTIONS	20 MIN.	30 MIN.

Ingrédients

- 6 muffins anglais
- 225 g de saucisses italiennes douces tranchées
- 1 gros oignon grossièrement haché
- 1 poivron rouge ou vert grossièrement haché
- 2 gousses d'ail finement hachées
- 225 ml de sauce tomate
- 2 cuillerées à thé de romarin, séché et émietté
- 100 g de fromage mozzarella, râpé et faible en gras

Type de repas

Plats principaux

Portions: portionsUnités: ▼

Préparation

Share

 Share on Facebook

Next

qu'ils soient légèrement dorés.

2. Faites chauffer une poêle antiadhésive et ajoutez les saucisses coupées en rondelles. Faites-les cuire en remuant pendant 6 minutes, ou jusqu'à ce que la viande ait rendu sa graisse. Transférez les rondelles de saucisse sur un plat, à l'aide d'une cuillère à rainures. Ôtez presque tout le gras de la poêle.
3. Ajoutez l'oignon, le poivron rouge ou vert et l'ail dans la poêle, puis faites cuire pendant environ 5 minutes. Incorporez la sauce tomate et le romarin. Remettez les rondelles de saucisse dans la poêle pendant 3 à 4 minutes et laissez mijoter, en remuant de temps en temps.
4. À l'aide d'une cuillère, déposez un peu de mélange de saucisses sur chaque demi-muffin et recouvrez de mozzarella. Faites cuire au four pendant 4 à 5 minutes. Servez bien chaud.

Vous aimerez aussi



Chou rouge épicé et pommes



Grilled cheese au fromage de chèvre et à la roquette



Filet de porc farci et enroulé de bacon, sauce crème infusée au romarin



La meilleure recette d'oeufs bénédicte

