

zeste

Casserole espagnole

par ANTOINE SICOTTE

Quantité : **4 portions** (4) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **50 min**

Préparation **5 min**

Cuisson **45 min**



Announce ▶ ✕

6 Poi
Offrez-
f

PUBLICITÉ

Ingrédients

6 saucisses (fortes ou douces) coupées en grosses rondelles

1 L (4 tasses) de pommes de terre grelots, coupées en deux

125 ml (1/2 tasse) de poivrons grillés du commerce, émincés

500 ml (2 tasses) de vieux pains, coupé en gros cubes

3 gousses d'ail, hachées finement

30 ml (2 c. à soupe) de paprika fumé

30 ml (2 c. à soupe) de pâte de tomate

125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive

Sel et poivre

GARNITURE

80 ml (1/3 tasse) de persil, haché

Préparation

1. Préchauffer le four à 400°F (200°C).
2. Dans un grand bol, déposer tous les ingrédients et bien mélanger pour enrober le tout.
3. Transvider le mélange dans une grande casserole et enfourner pour environ 45 minutes. Brasser quelques fois durant la cuisson.
4. Parsemer de persil frais et servir.

Announce ▶ ✕

PUBLICITÉ