

Casserole espagnole

par ANTOINE SICOTTE

Quantité : **4 portions** (3) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **50 min**

Préparation **5 min**

Cuisson **45 min**



PROCUREZ-VOUS CES INGRÉDIENTS

Magasinez chez
metro.ca

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.

