

Pâtes à la saucisse et au fenouil



Ingrédients

500 g (1 lb) de chair à saucisses italiennes ou autre saveur
60 ml (4 c. à soupe) d'huile de canola
1 bulbe de fenouil coupé en deux et émincé
1 gousse d'ail hachée
2 poivrons de couleurs émincés
15 ml (1 c. à soupe) de graines de fenouil (9K059)
5 ml (1/4 c. à thé) de piments broyés (chili broyé) (1W9I047)
500 g (1 lb) de pâtes de type *gemelli*
500 ml (2 tasses) de bouillon de poulet (MC12007)
Sel et poivre au goût

Préparation

- 1- Dans une grande casserole, cuire les pâtes en suivant les indications du fabricant. Bien égoutter.
- 2- Chauffer 2 c. à soupe d'huile de canola à feu moyen et faire revenir la chair de saucisses pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée en brisant la chair à l'aide d'une fourchette. Réserver la viande et retirer l'excédent de gras de la poêle.
- 3- Chauffer le reste de l'huile et sauter le fenouil et les poivrons émincés de 3 à 4 minutes. Ajouter l'ail, les graines de fenouil et le piment, puis poursuivre la cuisson pendant 2 minutes. Saler et poivrer.
- 4- Ajouter la viande, les pâtes cuites et le bouillon de poulet. Bien mélanger et cuire de 2 à 3 minutes à feu doux en remuant de temps en temps.
- 5- Vérifier l'assaisonnement et servir.

Rendement : Donne environ 6 portions de 400 g

À noter : Cette recette ne contient aucun MSG