Spaghettis aux saucisses et à la sauce tomate

Menus enfants · France



25 min	PREPARATION
40 min	CUISSON
4 pers.	PORTIONS
Facile	DIFFICULTE

Les spaghettis aux saucisses et à la sauce tomate est un plat simple et gourmand inspiré de la cuisine italienne. Il associe des spaghettis fondants, des morceaux de saucisses et une sauce tomate parfumée aux aromates. Facile à préparer et économique, ce plat convivial est idéal pour un repas rapide en famille, apprécié aussi bien par les adultes que par les enfants.

Ingredients

de spaghettis	400 g
de saucisses fumées ou de saucisses de volaille déjà cuites	400 g
de tomates concassées	400 g
oignon moyen	1
gousses d’ail	2
de concentré de tomate	1 c. à soupe
de curry	1 c. à café
pincée de sel et de poivre	1
d’huile d’olive	2 c. à café

Preparation

1

Préparez les ingrédients. Coupez les saucisses en rondelles d’environ 1 cm. Émincez l’oignon et hachez l’ail.

2

Dorez les saucisses. Chauffez l’huile dans une grande poêle à feu moyen-vif. Faites revenir les rondelles 4 à 5 minutes, en les retournant pour colorer les deux faces. Réservez-les sur une assiette.

3

Préparez la sauce. Dans la même poêle, faites revenir l’oignon 3 à 4 minutes à feu moyen. Ajoutez l’ail et le concentré de tomate ; mélangez pendant 1 minute. Versez les tomates concassées et ajoutez l’origan. Laissez mijoter à feu doux pendant 10 à 12 minutes, jusqu’à ce que la sauce épaississe légèrement.

4

Cuisez les spaghettis. Pendant que la sauce mijote, faites cuire les pâtes dans une grande casserole d’eau bouillante salée selon le temps indiqué sur le paquet. Réservez une petite tasse d’eau de cuisson avant de les égoutter.

5

Réunissez le plat. Remettez les saucisses dans la sauce. Ajoutez les spaghettis et mélangez à feu doux pendant 1 à 2 minutes. Versez quelques cuillerées d’eau de cuisson si la sauce est trop épaisse. Goûtez avant de saler, car les saucisses peuvent déjà être salées.

Conseils du chef

Pour obtenir des rondelles bien dorées, faites-les cuire en une seule couche dans la poêle, en deux fournées si nécessaire. Si vous utilisez des saucisses crues, faites-les cuire entièrement avant de les couper et de les ajouter à la sauce.