

AUTOUR DE MA TABLE

aimer la cuisine

c'est aussi la partager

S.O.S-NOUËLLA

Ingédients pour 4 personnes:

- 1 cup ¼ de pâte Risetti ou Langues d'oiseaux (300 ml)
- ¼ cup d'oignons déshydratés en lanières (60 ml)
- 1 tsp d'ail en poudre (5 ml)
- ¼ tsp de sel fin (1,25 ml / 1 dosette en bois)
- ¼ tsp de poivre moulu (1,25 ml / 1 dosette en bois)
- 1 tsp d'épices Paëlla (5 ml)
- 1 sachet de poudre de safran
- 1 cube de bouillon de poule

Dans le bocal ou Mason Jar:

Mettre tous les ingrédients secs sauf le cube. Fermer le bocal et secouer.

Ouvrir et poser le cube (dans son papier) sur les pâtes. Fermer.

Réaliser une étiquette en y notant le déroulé de la recette et attacher au bocal

Pour la préparation du plat :

- 1 à 1,5 kg de saucisse catalane fine
- ½ poivron vert
- 150 g environ de tomates « olive »
- 100 g de dés de chorizo
- 1 c.à.s d'huile d'olive

Dans le plat de cuisson du grill XL, faire chauffer l'huile d'olives à 270°C.

Faire revenir avec les légumes frais ajoutés et la viande et chorizo. Verser le bocal sans le cube.

Ajouter 2 cups ½ d'eau et émietter le cube de bouillon. Mélanger.

Laisser cuire 20 minutes environ, jusqu'à cuisson des pâtes en baissant à 200°C.

Rajouter de l'eau si besoin. Eteindre le grill et laisser les pâtes absorber le jus de cuisson.

AUTOUR DE MA TABLE

aimer la cuisine

c'est aussi la partager

Étiquette à imprimer et découper pour les bocaux

<p><i>by Cachou</i> 66 </p> <p>SOS Nouëlla</p> <p>Pour la préparation du plat : 1 à 1,5 kg de saucisse catalane fine ½ poivron vert 150 g environ de tomates « olive » 100 g de dés de chorizo 1 c.à.s d'huile d'olive</p> <p>Dans le plat de cuisson du grill XL, Faire chauffer l'huile d'olives à 270°C. Faire revenir avec les légumes frais ajoutés et la viande et chorizo. Verser le bocal sans le cube. Ajouter 2 cups ½ d'eau et émietter le cube de bouillon. Mélanger. Laisser cuire 20 minutes environ, jusqu'à cuisson des pâtes en baissant à 200°C. Rajouter de l'eau si besoin. Eteindre le grill et laisser les pâtes absorber le jus de cuisson.</p>	<p><i>by Cachou</i> 66 </p> <p>SOS Nouëlla</p> <p>Pour la préparation du plat : 1 à 1,5 kg de saucisse catalane fine ½ poivron vert 150 g environ de tomates « olive » 100 g de dés de chorizo 1 c.à.s d'huile d'olive</p> <p>Dans le plat de cuisson du grill XL, Faire chauffer l'huile d'olives à 270°C. Faire revenir avec les légumes frais ajoutés et la viande et chorizo. Verser le bocal sans le cube. Ajouter 2 cups ½ d'eau et émietter le cube de bouillon. Mélanger. Laisser cuire 20 minutes environ, jusqu'à cuisson des pâtes en baissant à 200°C. Rajouter de l'eau si besoin. Eteindre le grill et laisser les pâtes absorber le jus de cuisson.</p>	<p><i>by Cachou</i> 66 </p> <p>SOS Nouëlla</p> <p>Pour la préparation du plat : 1 à 1,5 kg de saucisse catalane fine ½ poivron vert 150 g environ de tomates « olive » 100 g de dés de chorizo 1 c.à.s d'huile d'olive</p> <p>Dans le plat de cuisson du grill XL, Faire chauffer l'huile d'olives à 270°C. Faire revenir avec les légumes frais ajoutés et la viande et chorizo. Verser le bocal sans le cube. Ajouter 2 cups ½ d'eau et émietter le cube de bouillon. Mélanger. Laisser cuire 20 minutes environ, jusqu'à cuisson des pâtes en baissant à 200°C. Rajouter de l'eau si besoin. Eteindre le grill et laisser les pâtes absorber le jus de cuisson.</p>
<p><i>by Cachou</i> 66 </p> <p>SOS Nouëlla</p> <p>Pour la préparation du plat : 1 à 1,5 kg de saucisse catalane fine ½ poivron vert 150 g environ de tomates « olive » 100 g de dés de chorizo 1 c.à.s d'huile d'olive</p> <p>Dans le plat de cuisson du grill XL, Faire chauffer l'huile d'olives à 270°C. Faire revenir avec les légumes frais ajoutés et la viande et chorizo. Verser le bocal sans le cube. Ajouter 2 cups ½ d'eau et émietter le cube de bouillon. Mélanger. Laisser cuire 20 minutes environ, jusqu'à cuisson des pâtes en baissant à 200°C. Rajouter de l'eau si besoin. Eteindre le grill et laisser les pâtes absorber le jus de cuisson.</p>	<p><i>by Cachou</i> 66 </p> <p>SOS Nouëlla</p> <p>Pour la préparation du plat : 1 à 1,5 kg de saucisse catalane fine ½ poivron vert 150 g environ de tomates « olive » 100 g de dés de chorizo 1 c.à.s d'huile d'olive</p> <p>Dans le plat de cuisson du grill XL, Faire chauffer l'huile d'olives à 270°C. Faire revenir avec les légumes frais ajoutés et la viande et chorizo. Verser le bocal sans le cube. Ajouter 2 cups ½ d'eau et émietter le cube de bouillon. Mélanger. Laisser cuire 20 minutes environ, jusqu'à cuisson des pâtes en baissant à 200°C. Rajouter de l'eau si besoin. Eteindre le grill et laisser les pâtes absorber le jus de cuisson.</p>	<p><i>by Cachou</i> 66 </p> <p>SOS Nouëlla</p> <p>Pour la préparation du plat : 1 à 1,5 kg de saucisse catalane fine ½ poivron vert 150 g environ de tomates « olive » 100 g de dés de chorizo 1 c.à.s d'huile d'olive</p> <p>Dans le plat de cuisson du grill XL, Faire chauffer l'huile d'olives à 270°C. Faire revenir avec les légumes frais ajoutés et la viande et chorizo. Verser le bocal sans le cube. Ajouter 2 cups ½ d'eau et émietter le cube de bouillon. Mélanger. Laisser cuire 20 minutes environ, jusqu'à cuisson des pâtes en baissant à 200°C. Rajouter de l'eau si besoin. Eteindre le grill et laisser les pâtes absorber le jus de cuisson.</p>

Découper et scotcher sur le couvercle du bocal

S.O.S Nouëlla	S.O.S Nouëlla	S.O.S Nouëlla
S.O.S Nouëlla	S.O.S Nouëlla	S.O.S Nouëlla