



Casserole de pommes de terre et “chorizo” à base de plantes

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VÉGÉTARIEN / VÉGANE](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 35-45 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 livres de pommes de terre jaunes, coupées en gros morceaux *
- 1 filet d'huile
- 1 gros oignon jaune, haché finement
- 1 poivron jaune, coupé en petits dés
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 340 grammes de saucisse hachée chorizo à base de plantes YVES
- 2/3 tasse de salsa
- 1 tasse de pois, congelés
- Sel et poivre
- 1 1/2 à 2 tasses de fromage (cheddar, mozzarella), râpé
- Persil, ciselé, au goût

*je coupe habituellement les pommes de terre en 6-8 morceaux

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Dans une casserole d'eau salée, faire bouillir les pommes de terre de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites sans être trop molles. Elles vont recuire au four donc ne pas trop cuire.
3. Égoutter les pommes de terre et réserver.

4. Dans un poêlon, faire chauffer l'huile à feu moyen vif.
5. Ajouter l'oignon et le poivron et faire cuire 2-3 minutes.
6. Ajouter l'ail et cuire 1 minute.
7. Ajouter la saucisse hachée chorizo à base de plantes YVES et faire dorer.
8. Ajouter la salsa et les petits pois. Saler et poivrer et cuire pendant 2 minutes.
9. Verser dans un plat allant au four ou utiliser votre poêlon s'il va au four.
10. Parsemer de fromage.
11. Enfourner pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.
12. Mettre un peu de persil au goût et déguster.