

Casserole de saucisses à la ratatouille

1 poivron rouge coupé en cubes

1 poivron jaune coupé en cubes

2 oignons coupés

2 gousses d'ail hachés

1/3 tasse d'huile d'olive + 2 c. à soupe d'huile d'olive

Saucisses

2 courgettes

2 tomates italiennes

Sel et poivre

1 tasse de couscous

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

1. Coupez tous les légumes et les mettre dans un plat de cuisson mélanger les poivrons, les oignons et l'ail avec ¼ tasse d'huile. Saler et poivrer. Cuire au four environ 40 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
2. Entre-temps, dans une grande poêle, dorer les saucisses dans le reste de l'huile. Réserver sur une assiette.
3. Dans la même poêle que pour la cuisson des saucisses, dorer les courgettes. Ajouter les tomates et poursuivre la cuisson environ 3 minutes ou jusqu'à ce qu'elles commencent à ramollir.
4. Placer les saucisses et le mélange de courgettes dans le plat de cuisson sur le mélange de poivrons cuits. Couvrir le tout de fromage et poursuivre la cuisson au four environ 15 minutes.
5. Faire cuire le couscous (1 tasse d'eau pour 1 tasse de couscous)
6. Pour servir, déposer la ratatouille sur un peu de couscous!