



SOUPE À LA RATATOUILLE

LES CUISINES COLLECTIVES À L'ÉMISSION
MARINA ORSINI

16 FÉVRIER 2016

INGRÉDIENTS

- 1 lb (500 g) de saucisse italienne, sans l'enveloppe
- 1 oignon moyen, haché
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- ½ c. à thé (2 ml) d'origan séché
- 1 boîte (284 ml/10 oz) de soupe aux tomates condensée
- 1 boîte (284 ml/10 oz) de bouillon de bœuf condensé
- 1 tasse (250 ml) de tomates en dés avec herbes en conserve, non égouttées
- 2 tasses (500 ml) d'eau
- ½ lb (250 g) de courgettes vertes, coupées en dés
- ½ lb (250 g) de courgettes jaunes (ou autre légume), coupées en dés
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poivre
- ½ tasse (125 ml) de macaronis non cuits
- Parmesan râpé pour garnir au moment de servir

PRÉPARATION

1. Dans une cocotte de 20 tasses chauffée à feu moyen, faire cuire la saucisse, l'oignon, l'ail et l'origan jusqu'à ce que la saucisse soit dorée, en remuant pour en séparer la chair. Dégraisser.
2. Ajouter la soupe, le bouillon, les tomates non égouttées, l'eau, les courgettes et le poivre. Amener à ébullition. Réduire le feu à doux. Couvrir et faire cuire 15 minutes, en remuant de temps à autre.
3. Incorporer les macaronis, faire cuire 10 minutes de plus ou jusqu'à ce que les pâtes soient tendres, en remuant de temps à autre.
4. Au moment de servir, saupoudrer chaque bol de parmesan.