

**Courte description : Un arc-en-ciel de couleur et de saveur!
Idéal pour un repas convivial !**



Chaudronnée de pâtes Tex-mex

Plat principal



**Temps de préparation : 20 minutes
Cuisson : 55 minutes totales**

Portions : 6 à 8

Ingrédients :

- ½ lb saucisses italiennes douces en rondelles
- 1 oignon haché
- ½ poivron vert haché
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 3 c.a. soupe de jalapenos marinés Jepily, haché finement
- ½ c.a. thé de cumin moulu
- ½ c.a. thé d'origan
- 2 boîtes 14 oz sauce tomates
- 4 tasses fusili
- 1 tasse cheddar fort râpé
- 12 épis de maïs miniatures ou (1 tasse de maïs en grains)
- ¾ tasse olives noires tranchées
- 1 boîte 19 oz haricots rouges rincés et égouttés
- ¼ tasse persil frais haché

Préparation : Régler le four à 350F, ensuite dans une poêle à revêtement antiadhésif, faite revenir les rondelles de saucisse à feu moyen-vif. Mettre de côté.

Reprendre la même poêle et faire revenir les oignons, le poivron vert et l'ail environ 5 minutes. Incorporer les jalapenos marinés, le cumin, l'origan et faire cuire 1 minute. Ajouter la sauce tomate bien mélanger et amener à ébullition. Ensuite baisser à feu doux et laisser mijoter 15 minutes.

Faire cuire les pâtes selon les instructions puis les égoutter. Dans un grand bol mélanger tous les ingrédients avec seulement ¾ tasse de cheddar, et déposer le tout dans un plat allant au four. Saupoudrer le reste du fromage (1/4 tasse), couvrir et cuire 25 minutes. Découvrir et poursuivre la cuisson 10 minutes.

Recette offerte par : *Lyne de Jepily*

Bon Appétit !