

# CASSEROLE aux saucisses italiennes végétariennes



De: Coop La Manne

Temps de cuisson : 30 minutes

## Instructions

- 1:**  
Trancher les saucisses.
- 2:**  
Couper l'oignon, le céleri, le poivron et les tomates en dés.
- 3:**  
Faire revenir à feu moyen l'oignon, le céleri et le poivron.
- 4:**  
Ajouter les saucisses.
- 5:**  
Lorsque les saucisses sont prêtes, ajouter les tomates, le riz et faire revenir 1 minute.
- 6:**  
Ajouter le bouillon de poulet, le safran, le sel et le poivre.
- 7:**  
Couvrir et cuire à feu moyen-doux pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit cuit.

## Ingrédients

- 4**  
Saucisses bavaroises italiennes YVES VEGGIE
- 3**  
Branches de céleri
- 1/2**  
Oignon
- 1**  
Poivron rouge
- 4**  
Tomates
- 1-1/2 tasses**  
Riz
- 3 tasses**  
Bouillon de poulet
- 1**  
Pincée de safran
- Sel et poivre