



Pâtes arrabbiata au bison et au bacon avec linguines fraîches

Découverte

Épicée

35 minutes



Bison haché
maigre
250 g | 500 g



Tranches de
bacon
100 g | 200 g



Linguines
fraîches
227 g | 454 g



Piment chili
1 | 2



Tomates broyées
à l'ail et aux
oignons
1 | 2



Oignon jaune,
haché
56 g | 113 g



Mélange de
champignons
200 g | 400 g



Persil
7 g | 14 g



Base de sauce
tomate
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Parmesan, râpé
grossièrement
¼ tasse |
½ tasse



Gousses d'ail
2 | 4



Concentré de
bouillon de bœuf
1 | 2

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **1 c. à soupe de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, trancher finement les **champignons**.
- Hacher grossièrement le **persil**.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Hacher finement le **piment chili** en retirant les graines pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)

2



Cuire le bacon

- Trancher le **bacon** sur la largeur en lanières de 0,5 cm (1/4 po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bacon**. Cuire de 5 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**.
- Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans un petit bol. Réserver.
- Laisser l'**excédent de gras de bacon** dans la poêle.

3



Cuire le bison

- Chauffer la poêle contenant le **gras de bacon réservé** à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bison**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **bison** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. **Saler** et **poivrer**.

4



Cuire la sauce

- Dans la poêle contenant le **bison**, ajouter les **champignons**, les **oignons**, l'**ail** et la **moitié des piments chili**. Cuire de 5 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **champignons** ramollissent.
- Ajouter la **base de sauce tomate**, le **concentré de bouillon** et les **tomates broyées**. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaisse légèrement. **Saler** et **poivrer**.

5



Cuire les linguines

- Entre-temps, ajouter les **linguines** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver 1/2 tasse (1 tasse) d'**eau de cuisson**, puis égoutter les **linguines** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**, puis remuer pour enrober.

6



Terminer et servir

- Dans la casserole contenant les **linguines**, ajouter la **sauce au bison**, l'**eau de cuisson réservée** et la **moitié du parmesan**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Répartir les **pâtes arrabbiata au bison** dans les assiettes.
- Parsemer de **bacon**, de **persil** et du **reste du parmesan**.
- Parsemer du **reste des piments chili**, si désiré.

** Cuire le bison et le bacon jusqu'à ce que leurs températures internes atteignent au moins 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °F), respectivement..