



Champignons rôtis au four « parmigiana » avec linguines fraîches et panzanella

Spécial Végé

35 minutes



Linguines
fraîches
227 g | 454 g



Pain ciabatta
1 | 2



Mélange de
champignons
200 g | 400 g



Tomates cerises
anciennes
113 g | 227 g



Bébés épinards
113 g | 227 g



Persil
7 g | 14 g



Gousses d'ail
2 | 4



Mozzarella, râpée
¾ tasse | 1 ½ tasse



Parmesan, râpé
grossièrement
½ tasse | 1 tasse



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



Pesto de poivrons
rôtis
¼ tasse |
½ tasse



Glaçage
balsamique
2 c. à soupe |
4 c. à soupe

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, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- 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.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'ail.
- Couper les **champignons** en tranches de 1,25 cm (½ po).
- Couper les **tomates** en deux.
- Couper la **ciabatta** en morceaux de 1,25 cm (½ po).

2



Griller les croûtons

- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **ciabattas** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Griller au **centre** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce que les **croûtons** soient légèrement dorés.
- Retirer du four, puis ajouter la **moitié** de l'**ail** et mélanger. Continuer à griller de 4 à 5 min, jusqu'à ce que les **croûtons** soient dorés et croustillants.
- Transférer dans une assiette.

3



Sauter les champignons

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**. Tournoyer la poêle pendant 30 s, jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **champignons** et le **reste** de l'**ail**. Cuire de 5 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **champignons** ramollissent. **Saler** et **poivrer**.

4



Gratiner les champignons

- Transférer les **champignons** sur la plaque à cuisson utilisée pour griller les **croûtons**, puis les réunir en piles de 12 cm (5 po) de diamètre.
- Parsemer les **champignons** de **mozzarella** et de la **moitié** du **parmesan**.
- Rôtir au **centre** du four de 5 à 6 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et soit doré.

5



Préparer la sauce et cuire les linguines

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 3) à feu moyen-doux.
- Ajouter les **tomates broyées**, le **pesto de poivrons rouges rôtis** et la **moitié** du **glaçage balsamique**.
- **Saler** et **poivrer**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Pendant que la **sauce** mijote, ajouter les **linguines** à l'**eau bouillante**. Poursuivre la cuisson à découvert de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver **¼ tasse** (½ tasse) d'**eau de cuisson**, puis égoutter les **linguines** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.

6



Terminer et servir

- Dans un grand bol, ajouter le **reste** du **glaçage balsamique** et **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger en fouettant. Ajouter les **tomates**, les **croûtons** et la **moitié** des **épinards**. Remuer pour enrober.
- Dans la poêle contenant la **sauce**, ajouter les **linguines**, le **reste** des **épinards** et **¼ tasse** (½ tasse) d'**eau de cuisson réservée**. **Saler** et **poivrer**. Cuire pendant 1 min, en remuant, jusqu'à ce que les **épinards** tombent.
- Répartir les **linguines** et les **champignons** dans les assiettes. Parsemer les **champignons** de **persil**.
- Servir la **salade** en accompagnement.