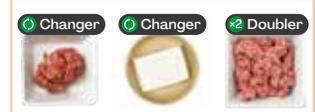




Ragù copieux au bœuf et au porc avec linguines et champignons

Familiale

15 à 25 minutes



Protéine personnalisable

+ Ajouter

Change

ou

x2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)

Dinde hachée
250 g | 500 g

Tofu
1 | 2

Mélange de bœuf et de porc hachés
500 g | 1000 g



Mélange de bœuf et de porc hachés
250 g | 500 g



Linguines
170 g | 340 g



Mirepoix
113 g | 227 g



Champignons
113 g | 227 g



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



Assaisonnement italien
1 c. à soupe | 1 c. à soupe



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



Parmesan, râpé grossièrement
1/4 tasse | 1/2 tasse



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



Cuire les linguines

- Avant de commencer, ajouter dans une grande casserole 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.

- Ajouter les **linguines** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 10 à 12 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu.

2



Préparer et cuire la viande

- 🔄 [Changer](#) | [Dinde hachée](#)
- 🔄 [Changer](#) | [Tofu](#)
- ✖2 [Doubl](#)er | [Bœuf et porc hachés](#)

- Entre-temps, hacher grossièrement les **champignons** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **mélange de bœuf et de porc**.
- Cuire de 4 à 6 min, en défaisant la **viande** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter. **Saler et poivrer**.

3



Cuire les légumes et préparer la sauce ragù

- 🔄 [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

- Dans la poêle contenant la **viande**, ajouter les **champignons** et la **mirepoix**.
- Cuire de 4 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres. **Saler et poivrer**.
- Ajouter la **base de sauce tomate** et la **moitié de l'assaisonnement italien** (toute la qté pour 4 pers.). Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- Réduire à feu moyen.
- Ajouter les **tomates broyées**, le **concentré de bouillon** et ⅓ **tasse** (⅔ tasse) d'**eau**.
- Continuer de cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce ragù** épaississe légèrement. **Saler et poivrer**.

4



Assembler les linguines

- Dans la casserole contenant les **linguines**, ajouter la **sauce ragù** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis bien mélanger.
- **Saler et poivrer**, au goût.

5



Terminer et servir

- Répartir les **linguines** et le **ragù au bœuf et au porc** dans les assiettes.
- Parsemer de **parmesan**.

Unités de mesure à chaque étape | 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'huile | 2 personnes 4 personnes Ingrédient

2 | Préparer et cuire la dinde

- 🔄 [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

Si vous avez choisi la **dinde**, la cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **mélange de bœuf et de porc hachés****.

2 | Préparer et cuire le tofu

- 🔄 [Changer](#) | [Tofu](#)

Si vous avez choisi le **tofu**, le sécher avec un essuie-tout, puis le défaire en morceaux de la taille d'un petit pois. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** à la poêle chaude, puis le **tofu**. Cuire de 6 à 7 min, de la même façon que la recette vous indique de cuire le **mélange de bœuf et de porc hachés**, jusqu'à ce qu'il soit doré. Il n'est pas nécessaire d'égoutter l'excédent de gras.

2 | Préparer et cuire la viande

- ✖2 [Doubl](#)er | [Bœuf et porc hachés](#)

Si vous avez doublé le **mélange de bœuf et de porc hachés**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire la **portion régulière de bœuf et de porc hachés**. Cuire en plusieurs étapes, au besoin.

3 | Cuire les légumes et préparer la sauce ragù

- 🔄 [Changer](#) | [Tofu](#)

Au moment d'ajouter les **tomates broyées** et le **concentré de bouillon** à la poêle, augmenter le montant d'**eau ajoutée** à ⅓ **tasse** (1 ⅓ tasse).