



Linguines à la saucisse au fromage et tomates séchées au four avec épinards et poivrons

Fraîcheur d'été

20 minutes



Saucisse
italienne douce,
sans boyau
250 g | 500 g



Linguines
fraîches
227 g | 454 g



Pesto de tomates
séchées
½ tasse | 1 tasse



Bébés épinards
56 g | 113 g



Mozzarella, râpée
¾ tasse | 1 ½ tasse



Poivron
1 | 2



Crème sure
2 | 4



Parmesan, râpé
grossièrement
¼ tasse | ½ tasse

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 et rôtir les poivrons

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- 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.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Hacher grossièrement les **épinards**.
- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **poivrons** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.
- Rôtir au **centre** du four de 8 à 10 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **poivrons** soient tendres.

4



Préparer la sauce

- Dans la poêle contenant le **porc**, ajouter le **pesto de tomates séchées**.
- Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **porc** soit enrobé.
- **Saler et poivrer**.
- Retirer du feu.

2



Cuire le porc

- Entre-temps, chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **porc**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. **Saler et poivrer**.

3



Cuire les pâtes

- Entre-temps, ajouter les **linguines** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver **½ tasse** (1 tasse) d'**eau de cuisson**, puis égoutter les **linguines** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.

5



Fondre le fromage

- Dans la casserole contenant les **linguines**, ajouter la **sauce de cuisson**, l'**eau de cuisson réservée**, la **crème sure**, les **poivrons rôtis**, la **moitié** de la **mozzarella** et les **épinards**. Remuer pendant 1 min, jusqu'à ce que les **épinards** tombent et que le fromage fonde.
- Parsemer les **pâtes** du **reste** de la **mozzarella** et du **parmesan**.
- Rôtir au **centre** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce que les **fromages** fondent.

6



Terminer et servir

- Répartir les **pâtes** dans les assiettes.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).