



Linguines crémeuses au bison et au bacon

avec champignons et salade aux concombres et épinards

Pâtes fraîches

30 minutes



Bison haché
maigre
250 g | 500 g



Tranches de
bacon
100 g | 200 g



Linguines
fraîches
227 g | 454 g



Mélange d'épices
pour sauce
crémeuse
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Crème
113 ml | 237 ml



Moutarde de
Dijon
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Ciboulette
7 g | 7 g



Poudre d'ail
1 c. à thé | 2 c. à thé



Champignons
113 g | 227 g



Vinaigre de vin
blanc
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Bébés épinards
56 g | 113 g



Mini concombre
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, 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.
- 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 tasse** (2 tasses) d'**eau de cuisson**, puis égoutter les **linguines** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.

2



Préparer

- Entre-temps, couper le **concombre** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Trancher finement les **champignons**.
- Émincer la **ciboulette**.
- Sécher le **bacon** avec un essuie-tout, puis le couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, la **moitié** de la **moutarde**, **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre** et **1 ½ c. à soupe** (3 c. à soupe) d'**huile**. **Saler et poivrer**, au goût, puis bien mélanger en fouettant.

3



Cuire les champignons

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **champignons**. Cuire de 5 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **champignons** ramollissent.
- **Saler et poivrer**, au goût.
- Transférer les **champignons** dans une assiette.

4



Commencer la sauce

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bacon** à la poêle sèche. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **bacon** commence à perdre son gras**.
- Ajouter le **bison**. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en défaitsant le **bison** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- **Saler et poivrer**.
- Ajouter les **champignons**. Assaisonner de la **poudre d'ail** et saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Continuer à cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit combiné.

5



Terminer la sauce et assembler les pâtes

- Dans la poêle contenant la **sauce**, incorporer l'**eau de cuisson réservée**, la **crème** et le **reste** de la **moutarde**, puis porter à légère ébullition, en remuant souvent.
- Ajouter les **linguines**. Laisser mijoter de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- **Saler et poivrer**, au goût.

6



Terminer et servir

- Dans le grand bol contenant la **vinaigrette**, ajouter les **concombres** et les **épinards**. Bien mélanger.
- Répartir les **linguines** dans les assiettes.
- Parsemer de **ciboulette**.
- Servir la **salade** en accompagnement.

** Cuire le bacon et le bison jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F) et 74 °C (165 °F), respectivement.