



Linguines crémeuses à la dinde et bacon

avec épinards et petits pois

Pâtes fraîches

25 minutes



Portions de poitrine de dinde
340 g | 680 g



Champignons
113 g | 227 g



Gousses d'ail
2 | 4



Mélange d'épices acidulé à l'ail
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



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



Petits pois
56 g | 113 g



Fromage à la crème
2 | 4



Concentré de bouillon de poulet
1 | 2



Crème
113 ml | 237 ml



Linguines fraîches
227 g | 454 g



Bébés épinards
56 g | 113 g



Parmesan, râpé grossièrement
¼ tasse | ½ tasse



Tranches de bacon
100 g | 200 g

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 le bacon

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

- Remplir une grande casserole aux trois quarts d'**eau chaude** et ajouter **2 c. à thé de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter le **bacon**. Cuire de 5 à 7 min, en retournant souvent, jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant**. Retirer du feu. À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver. Réserver l'**excédent de gras** dans la poêle.

2



Préparer les champignons et la dinde

- Entre-temps, trancher finement les **champignons**.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Sécher la **dinde** avec un essuie-tout. Sur une autre planche à découper, couper la **dinde** en morceaux de 2,5 cm (1 po). **Saler et poivrer**, puis assaisonner de la **moitié du mélange d'épices acidulé à l'ail**.

3



Cuire la dinde

- Chauffer la poêle contenant le **gras de bacon réservé** à feu moyen-élevé.
- Ajouter la **dinde** et les **champignons**. Cuire de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce que la **dinde** soit dorée. (**REMARQUE** : La dinde continuera de cuire à une autre étape.)

4



Préparer la sauce crémeuse

- Dans la poêle contenant la **dinde** et les **champignons**, ajouter l'**ail** et le **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **dinde** soit enrobée.
- Ajouter les **pois**, le **fromage à la crème**, le **concentré de bouillon**, la **crème**, le **reste du mélange d'épices acidulé à l'ail** et **¼ tasse** (½ tasse) d'**eau**. Porter à légère ébullition.
- Réduire à feu moyen. Laisser mijoter de 6 à 8 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement et que la **dinde** soit entièrement cuite**.

5



Cuire les linguines

- Entre-temps, ajouter les **linguines** à l'**eau bouillante**. Cuire 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 la casserole contenant les **linguines**, ajouter la **sauce crémeuse** avec la **dinde** et les **légumes**, les **épinards**, l'**eau de cuisson réservée** et la **moitié du parmesan**.
- Bien mélanger, de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **épinards** tombent. **Saler et poivrer**, au goût.
- Répartir les **linguines crémeuses à la dinde et bacon** dans les assiettes.
- Parsemer de **bacon émietté** et du **reste du parmesan**.

** Cuire le bacon et la dinde jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F) et 74 °C (165 °F), respectivement. Le temps de cuisson peut varier selon la taille.