



# Pennes crémeuses à la saucisse et au poivron rouge avec feta et épinards

15 minutes

↻ Changer

×2 Doubler



Boeuf haché  
250 g | 500 g

Saucisse italienne  
douce, sans boyau  
500 g | 1000 g

↻ Protéine personnalisable

+ Ajouter

↻ Changer

ou

×2 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)



Saucisse  
italienne douce,  
sans boyau  
250 g | 500 g



Pennes  
170 g | 340 g



Pesto de poivrons  
rôtis  
½ tasse | 1 tasse



Fromage à la  
crème  
2 | 4



Mélange paprika  
fumé et ail  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe



Feta, émietté  
¼ tasse | ½ tasse



Bébés épinards  
56 g | 113 g



Purée d'ail  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe



Poivron  
1 | 2



Sel d'ail  
½ c. à thé |  
1 c. à thé

**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 pâtes

- 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.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Ajouter les **pennes** 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 les **pennes** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.

2



## Cuire la saucisse

- **Changer** | **Bœuf haché**
- ×2 **Doubler** | **Saucisse italienne**
- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu élevé.
- Éviter, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Ajouter à la poêle chaude **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis la **saucisse** et les **poivrons**. Cuire de 3 à 4 min, en défaisant la **saucisse** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée et que les **poivrons** soient légèrement croquants\*\*.
- Assaisonner de ¼ c. à thé (½ c. à thé) de **sel d'ail** et **poivrer**.

3



## Préparer la sauce

- Réduire à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **mélange paprika fumé et ail** à la poêle. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant constamment, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- Ajouter le **fromage à la crème** et ½ tasse (1 tasse) d'**eau**.
- Continuer de cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que la **sauce** épaisse légèrement.
- Entre-temps, hacher grossièrement ou déchirer les **épinards**.

4



## Assembler les pâtes

- Dans la grande casserole contenant les **pennes**, ajouter le **pesto de poivrons rouges rôtis**, la **purée d'ail**, les **épinards** et le **mélange de saucisses**. Remuer de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **épinards** tombent et que le **pesto** soit combiné avec la **sauce**.
- Assaisonner de ¼ c. à thé (½ c. à thé) de **sel d'ail** et **poivrer**.

5



## Terminer et servir

- Répartir les **pâtes** dans les bols.
- Parsemer de **feta**.

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

## 2 | Cuire le bœuf

○ **Changer** | **Bœuf haché**

Si vous avez choisi le **bœuf**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire la **saucisse**\*\*.

## 2 | Cuire la saucisse

×2 **Doubler** | **Saucisse italienne**

Si vous avez doublé la **saucisse**, la cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire la **portion régulière de saucisse**. Cuire en plusieurs étapes, si nécessaire.

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