



Rigatonis alla gricia avec bacon

25 minutes



Poitrines de poulet +
2 | 4

Protéine personnalisable **+ Ajouter** **Changer** 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)



Rigatonis
170 g | 340 g



Tranches de bacon
100 g | 200 g



Crème
56 ml | 113 ml



Gousses d'ail
2 | 4



Échalote
1 | 2



Vin blanc de cuisine
4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Parmesan, râpé grossièrement
½ tasse | 1 tasse



Bébés épinards
28 g | 56 g



Champignons
113 g | 227 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 les pâtes

- Avant de commencer, ajouter dans une grande casserole 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.

- Ajouter les **rigatonis** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 12 à 14 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver $\frac{1}{4}$ tasse ($\frac{1}{2}$ tasse) d'**eau de cuisson**, puis égoutter les **rigatonis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**. Remuer pour enrober.

2



Préparer

+ Ajouter | Poitrines de poulet

- Entre-temps, couper les **champignons** en quartiers.
- Hacher grossièrement les **épinards**.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Couper l'**échalote** en deux, puis peler et hacher finement.

3



Cuire le bacon

- Trancher le **bacon** en lanières de 0,5 cm ($\frac{1}{4}$ po) sur la largeur.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter le **bacon**. Cuire de 5 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**. Retirer du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver.
- Conserver **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **gras**, puis jeter l'excédent avec précaution.

4



Cuire les légumes

- Chauffer la poêle contenant le **gras de bacon réservé** à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **champignons**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dorés.
- Ajouter les **échalotes** et l'**ail**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils ramollissent.

5



Assembler les pâtes

- Ajouter le **vin blanc**, la **crème**, l'**eau de cuisson réservée**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre** et $\frac{1}{4}$ c. à thé ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de **poivre**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Ajouter les **rigatonis** et les **épinards**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épinards** tombent.
- Ajouter la **moitié** du **parmesan** et la **moitié** du **bacon**. Remuer pour enrober.

6



Terminer et servir

+ Ajouter | Poitrines de poulet

- Répartir les **pâtes** dans les bols.
- Parsemer du **reste** du **parmesan** et du **reste** du **bacon**.

2 | Préparer et cuire le poulet

+ Ajouter | Poitrines de poulet

Si vous avez ajouté les **poitrines de poulet**, les sécher avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**. Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **poulet**. Poêler d'un côté de 6 à 7 min, jusqu'à ce que le **poulet** soit doré. Retourner, couvrir, puis poursuivre la cuisson de 6 à 7 min, jusqu'à ce que le **poulet** soit entièrement cuit**. Utiliser la même poêle pour cuire le **bacon** à l'étape 3.

6 | Terminer et servir

+ Ajouter | Poitrines de poulet

Trancher finement le **poulet**. Garnir les bols de **poulet**.

* L'emballage sous vide garantit une fraîcheur maximale des aliments, mais peut légèrement faire changer leur couleur et leur donner une odeur plus prononcée. Chaque aliment retrouvera son état d'origine 3 min après l'ouverture de l'emballage.

** Cuire le bacon et le poulet jusqu'à ce que leurs températures internes atteignent au moins 71 °C (160 °F) et 74 °C (165 °F), respectivement. Le temps de cuisson peut varier selon la taille.