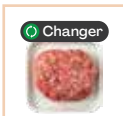




# Pennes crémeuses à la saucisse et au poivron rouge avec feta et épinards

15 minutes



Boeuf haché  
250 g | 500 g

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changeur

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)



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  
1 | 2



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



Feta, émietté  
¼ tasse | ½ tasse



Jeunes 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**

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu élevé.
- Évider, 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. Cuire 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**.
- Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que la **sauce** épaississe 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 rôtis**, la **purée d'ail**, les **épinards** et le **mélange de saucisse**. 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 **1 c. à soupe** | (2 c. à soupe) | d'**huile**  
chaque étape 2 personnes 4 personnes Ingrédients

Si vous avez commandé 6 portions, triplez les quantités de la recette pour 2 portions. Il se peut que vous ayez besoin de cuire en plusieurs étapes ou d'utiliser des plats de cuisson plus grands. À noter : De plus grandes quantités peuvent correspondre à des temps de cuisson plus longs, il faut donc suivre les indications visuelles et de température.

## 2 | Cuire le bœuf

🔄 **Changer** | **Bœuf haché**

Si vous avez choisi le **bœuf** haché, réduire l'**huile** à **½ c. à soupe** (1 c. à soupe), puis ajouter le **bœuf** à la poêle. Cuire le **bœuf** de la même façon que la recette vous indique de cuire la **saucisse**\*\*. Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.