



# Linguines au bacon et aux champignons avec épinards et thym

Familiale

30 à 40 minutes

+ Ajouter



x2 Doubler



Poitrines de poulet\*  
2 | 4

Tranches de bacon  
200 g | 400 g

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)



Tranches de bacon  
100 g | 200 g



Linguines  
170 g | 340 g



Champignons  
113 g | 227 g



Oignon jaune  
1 | 1



Thym  
7 g | 7 g



Jeunes épinards  
56 g | 113 g



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



Fromage à la crème  
2 | 4



Parmesan, râpé grossièrement  
¼ tasse | ½ tasse



Concentré de bouillon de poulet  
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



## Préparer

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

+ Ajouter | Poitrines de poulet

- Porter une grande casserole d'**eau salée** à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, trancher finement les **champignons**.
- Détacher **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **feuilles de thym** des **branches**.
- Peler l'**oignon**, puis couper la **moitié** (l'oignon entier) en morceaux de 0,5 cm (¼ po).

4



## Cuire les linguines

- Entre-temps, ajouter les **linguines** à l'**eau bouillante**. Cuire de 10 à 13 min, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres, mais encore fermes sous la dent.
- Réserver ½ **tasse** (1 tasse) d'**eau de cuisson**. Égoutter les **linguines**, puis les remettre dans la casserole, hors du feu.

2



## Cuire le bacon

\*2 Doubler | Tranches de bacon

- Trancher le **bacon** sur la largeur en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- 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 un petit bol. Réserver.
- Conserver **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **gras de bacon** dans la poêle, puis jeter l'excédent.

5



## Préparer la sauce et assembler les linguines

- Entre-temps, ajouter le **fromage à la crème** à la poêle contenant les **champignons**. Remuer de 1 à 2 min, jusqu'à ce que le **fromage à la crème** fonde.
- Ajouter le **concentré de bouillon** et les **épinards**. Continuer de remuer de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **épinards** tombent.
- Lorsque les **linguines** seront cuites, ajouter la **sauce**, l'**eau de cuisson réservée**, la **moitié** du **bacon** et la **moitié** du **parmesan** dans la casserole.
- **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.

3



## Cuire les champignons

- Chauffer la poêle contenant le **gras de bacon réservé** à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **champignons**, les **oignons** et le **thym**. Cuire de 5 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent.
- Ajouter la **purée d'ail**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'**ail** dégage son arôme.

6



## Terminer et servir

+ Ajouter | Poitrines de poulet

- Répartir les **linguines au bacon et aux champignons** dans les bols.
- Parsemer du **reste** du **bacon** et du **reste** du **parmesan**.

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

## Pour 6 portions

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.

## 1 | Préparer

+ 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 de 6 à 7 min d'un côté, jusqu'à ce qu'il soit doré. Retourner, puis couvrir et poursuivre la cuisson de 6 à 7 min, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit\*\*. Transférer dans une assiette et couvrir pour garder chaud. Utiliser la même poêle pour cuire le **bacon** à l'étape 2.

## 2 | Cuire le bacon

\*2 Doubler | Tranches de bacon

Si vous avez doublé le **bacon**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire la **portion régulière de bacon**.

## 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 la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F) et 74 °C (165F), respectivement.