

# Linguines Alfredo crémeuses aux champignons avec épinards

Végé

Épicée (au goût)

30 minutes



Linguines



Champignons



Crème



Échalote



Bébés épinards



Sel d'ail



Fromage à la crème



Flocons de piment



Parmesan, râpé



Sauce soja

BONJOUR FROMAGE À LA CRÈME

Ce fromage à pâte molle polyvalent est idéal pour les recettes sucrées et salées!

## D'abord

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

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, passoire

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Linguines	170 g	340 g
Champignons	227 g	454 g
Crème	237 ml	474 ml
Échalote	50 g	100 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Sel d'ail	½ c. à thé	1 c. à thé
Fromage à la crème	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	1 c. à thé
Parmesan, râpé	¼ tasse	½ tasse
Sauce soja	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

## 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.*

## Nous joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



### Faire cuire les linguines

Ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** dans une grande casserole (mêmes quant. pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Ajouter les **linguines** à l'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 10 à 12 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres, en remuant à l'occasion. Égoutter et remettre les **linguines** dans la même casserole, hors du feu.



### Faire la sauce Alfredo aux champignons

Réduire à feu moyen. Incorporer le **fromage à la crème** dans le **mélange aux champignons**. Faire cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que le **fromage à la crème** fonde, en remuant souvent. Ajouter la **crème**. Faire cuire de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, en remuant souvent. Ajouter les **épinards**. Remuer de 1 à 2 min ou jusqu'à ce qu'ils tombent. Assaisonner de **¼ c. à thé de sel d'ail** (doubler pour 4 pers.) et **poivrer**.



### Préparer

Entre-temps, peler, puis émincer l'**échalote**. Trancher finement les **champignons**. Hacher grossièrement les **épinards**.



### Assembler les pâtes

Verser la **sauce Alfredo aux champignons** dans la casserole contenant les **linguines**, puis bien mélanger.



### Faire cuire les légumes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler pour 4 pers.) et faire fondre en tournoyant. Ajouter les **échalotes**. Faire cuire de 2 à 3 min ou jusqu'à ce qu'elles ramollissent, en remuant souvent. Ajouter les **champignons** et assaisonner de **¼ c. à thé de sel d'ail** (doubler pour 4 pers.). Faire cuire de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que les **champignons** commencent à ramollir, en remuant à l'occasion. Ajouter la **sauce soja**. Faire cuire de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que les **champignons** soient tendres, en remuant souvent. **Poivrer**.



### Terminer et servir

Répartir les **linguines Alfredo aux champignons** dans les bols. Parsemer de **parmesan**. Parsemer de **flocons de piment**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!