



Rigatonis au fromage et au pesto crémeux avec bacon croustillant et légumes

Familiale

25 à 35 minutes

+ Ajouter



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



Rigatonis
170 g | 340 g



Tranches de bacon
100 g | 200 g



Pesto au basilic
¼ tasse | ½ tasse



Échalote
1 | 2



Parmesan, râpé grossièrement
¼ tasse | ½ tasse



Crème
56 ml | 113 ml



Poivron
1 | 2



Maïs en grains
113 g | 227 g



Mélange d'épices pour sauce crémeuse
1 c. à soupe | 2 c. à soupe

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 rigatonis

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Si vous avez ajouté les poitrines de poulet, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau chaude** et **1 c. à soupe de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Ajouter les **rigatonis** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 10 à 12 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Réserver **½ tasse** (1 tasse) d'**eau de cuisson**.
- Égoutter les **rigatonis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.

4



Cuire les légumes

- Chauffer la poêle contenant le **gras de bacon réservé** à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **maïs**. Cuire de 2 à 3 min en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il ramollisse.
- Ajouter les **poivrons** et les **échalotes**. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent. **Saler et poivrer**.
- Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Continuer de cuire pendant 1 min, en remuant constamment, jusqu'à ce que les **légumes** soient enrobés.

* 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 leur température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F) et 74 °C (165 °F), respectivement. Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

2



Préparer

- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Peler, puis émincer l'**échalote**.

5



Assembler les pâtes

- Dans la poêle contenant les **légumes**, ajouter le **pesto** et l'**eau de cuisson réservée**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Dans la casserole contenant les **rigatonis**, ajouter le **mélange de légumes**, la **crème**, la **moitié du bacon** et la **moitié du parmesan**. Bien mélanger.
- **Saler et poivrer**, au goût.

3



Cuire le bacon

+ Ajouter | **Poitrines de poulet**

- Couper le **bacon** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bacon** à la poêle sèche. Cuire de 7 à 9 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**.
- Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout.
- Conserver **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **gras de bacon** dans la poêle, puis jeter l'excédent avec précaution.

6



Terminer et servir

+ Ajouter | **Poitrines de poulet**

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

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

3 | 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-élevé. Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **poulet**. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; au besoin, cuire en plusieurs étapes.) Cuire de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce qu'il soit doré. Transférer le **poulet** sur une plaque à cuisson non recouverte. Cuire au **centre** du four de 12 à 14 min, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit**.

6 | Terminer et servir

+ Ajouter | **Poitrines de poulet**

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



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.