



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

Rapido-presto

15 minutes



Bœuf haché

250 g | 500 g

Protéine personnalisable

+ Ajouter

○ Changer

ou

×2 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



Saucisse italienne douce, sans boyau
250 g | 500 g



Pennes
170 g | 340 g



Pesto de poivrons rouges 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



Bébés épinards
56 g | 113 g



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



Poivron
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



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 et remettre les **pennes** 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 chaud **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**.
 - **Saler et poivrer**.

3



Préparer la sauce

- Réduire à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **mélange paprika fumé et ail**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épices** dégagent leur arôme.
- Ajouter le **fromage à la crème** et ½ tasse (1 tasse) d'**eau**.
- Cuire 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 casserole contenant les **pennes**, ajouter le **pesto de poivrons rôtis**, la **purée d'ail**, les **épinards** et le **mélange de sauce**. Remuer de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **épinards** tombent et que le **pesto** soit bien incorporé à la **sauce**.
- **Saler et poivrer**, au goût.

5



Terminer et servir

- Répartir les **pâtes** dans les bols.
- Parsemer de **feta**.

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

2 | Cuire le bœuf

[Changer](#) | **Bœuf haché**

Si vous avez choisi le **bœuf**, le faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour la **saucisse****.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).



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