



Ragù copieux au bœuf et au porc avec linguines et champignons

Familiale

20 à 30 minutes

Changer



Dinde hachée
250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat®
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



Mélange de bœuf
et de porc hachés
170 g | 340 g



Linguines
170 g | 340 g



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



Mirepoix
113 g | 227 g



Champignons
113 g | 227 g



Base de sauce
tomate
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Assaisonnement
italien
½ c. à soupe |
1 c. à soupe



Tomates broyées
à l'ail et aux
oignons
1 | 2



Parmesan, râpé
grossièrement
¼ tasse |
½ tasse



Concentré de
bouillon de bœuf
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 linguines

- 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 **linguines** 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 dans la même casserole, hors du feu.

2



Préparer et cuire la viande

- [Changer](#) | [Dinde hachée](#)
- [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)
- Entre-temps, hacher grossièrement les **champignons** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
 - Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
 - Ajouter ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **mélange de bœuf et de porc**.
 - Cuire de 4 à 6 min, en défaisant la **viande** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**.
 - Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
 - **Saler et poivrer**.

3



Cuire les légumes et préparer la sauce ragù

- Dans la poêle contenant la **viande**, ajouter les **champignons** et la **mirepoix**.
- Cuire de 4 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres. **Saler et poivrer**.
- Ajouter la **base de sauce tomate**, la **purée d'ail** et la **moitié** de l'**assaisonnement italien** (toute la qté pour 4 pers.). Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- Réduire à feu moyen.
- Ajouter les **tomates broyées**, le **concentré de bouillon** et ½ **tasse** (¾ tasse) d'**eau**.
- Continuer de cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. **Saler et poivrer**.

4



Assembler les linguines

- Dans la casserole contenant les **linguines**, ajouter la **sauce ragù** et 1 **c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis bien mélanger.
- **Saler et poivrer**, au goût.

5



Terminer et servir

- Répartir les **linguines** à la **sauce ragù** dans les assiettes.
- Parsemer de **parmesan**.

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

2 | Préparer et cuire la dinde hachée

[Changer](#) | [Dinde hachée](#)

Si vous avez choisi la **dinde hachée**, la faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **mélange de bœuf et de porc** **.

2 | Préparer et cuire le Beyond Meat®

[Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **mélange de bœuf et de porc**. Cuire de 5 à 6 min, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit**.

** 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.