

Linguines au bacon et aux champignons

avec épinards et thym



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

Familiale

30 à 40 minutes





Tranches de bacon







Champignons





Oignon jaune



Bébés épinards



Thym



Fromage à la crème



Parmesan, râpé grossièrement



Concentré de bouillon de poulet

BONJOUR THYM

D'abord

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

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

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, cuillère à rainures, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

ingi ediento				
	2 personnes	4 personnes		
Tranches de bacon	100 g	200 g		
Poitrines de poulet	2	4		
Linguines	170 g	340 g		
Champignons	113 g	227 g		
Oignon jaune	56 g	113 g		
Thym	7 g	7 g		
Bébés 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	1/4 tasse	½ tasse		
Concentré de bouillon de poulet	1	2		
Sel et poivre*				

- * Essentiels à avoir à la maison
- ** 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.
- 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.

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.

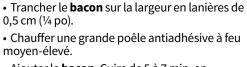


Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.



Préparer

- Dans une grande casserole, ajouter **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.
- Entre-temps, trancher finement les **champignons**.
- Détacher des branches 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de feuilles de thym.
- Peler l'**oignon**, puis couper la moitié (l'oignon entier pour 4 pers.) en morceaux de 0,5 cm (1/4 po).



• Ajouter le **bacon**. Cuire de 5 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**.

Cuire le bacon

- Retirer la poêle 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.

Si vous avez choisi les **poitrines de poulet**, les sécher avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**. Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **poulet**. Cuire d'un côté de 6 à 7 min, jusqu'à ce que le **poulet** soit doré. Retourner, couvrir et poursuivre la cuisson de 6 à 7 min, jusqu'à ce qu'il soit complètement cuit**. Transférer le **poulet** dans une autre assiette, couvrir avec du papier d'aluminium et laisser reposer de 2 à 3 min.



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.



Cuire les linguines

- Entre-temps, 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.
- Réserver ½ tasse (1 tasse) d'eau de cuisson, puis égoutter les **linguines** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



- 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 contenant les linguines. Saler et poivrer, puis bien mélanger.



Terminer et servir

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

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

Le souper, c'est réglé!