

Linguines au bacon et aux champignons

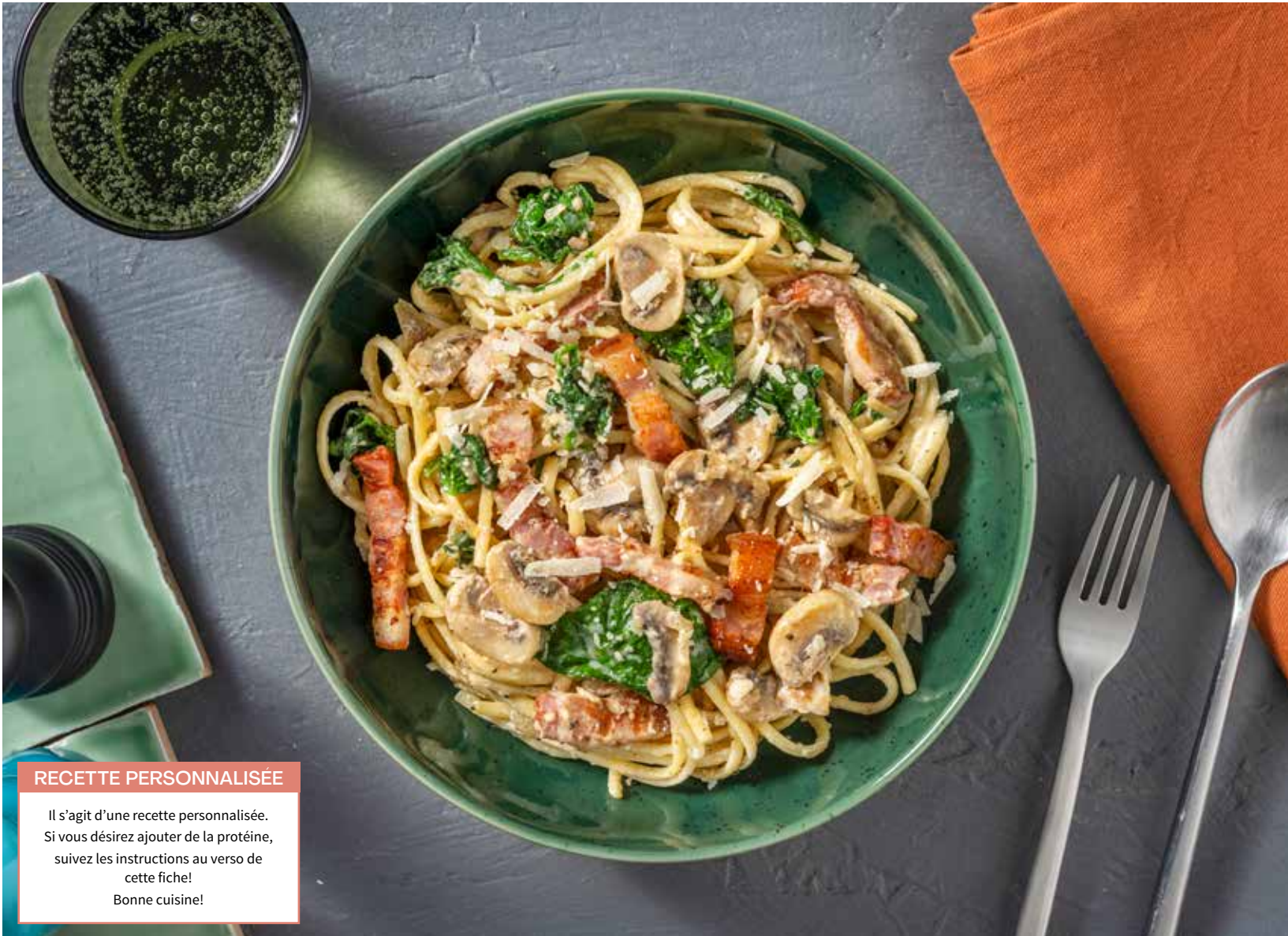
avec épinards et thym

Familiale

30 à 40 minutes














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



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez ajouter de la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!

-  Tranches de bacon
-  Poitrines de poulet
-  Linguines
-  Champignons
-  Oignon jaune
-  Thym
-  Bébés épinards
-  Purée d'ail
-  Fromage à la crème
-  Parmesan, râpé grossièrement
-  Concentré de bouillon de poulet

D'abord

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

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

	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	¼ 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.



1 Préparer

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** (les mêmes qts pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, trancher finement les **champignons**.
- Détacher **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **feuilles de thym** de la branche.
- Peler l'**oignon**, puis couper la **moitié** en morceaux de 0,5 cm (¼ po) (l'oignon entier pour 4 pers.).

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. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **poulet**. Poêler 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 assiette, puis couvrir de papier d'aluminium et laisser reposer pendant 2 à 3 min.



4 Commencer 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.



2 Cuire le bacon

- Trancher le **bacon** sur la largeur en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bacon**. Cuire de 5 à 7 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 un petit bol. Réserver.
- Conserver **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) du **gras de bacon** dans la poêle, puis jeter l'excédent avec précaution.



5 Préparer la sauce et terminer les linguines

- 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.



3 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 les **aliments** dégagent leur arôme.



6 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** dans les bols.

Le souper, c'est réglé!