

Linguines au bacon dans une sauce tomate crémeuse

avec petites tomates, maïs et échalotes frites

Rapido

Préparée en 10 min

25 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!



BONJOUR BACON

Délicieusement salé et fumé... voilà un aliment qui rehausse bien les saveurs!

D'abord

- 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.

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, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tranches de bacon	100 g	200 g
Poitrines de poulet	2	4
Linguines	170 g	340 g
Petites tomates	113 g	227 g
Échalotes frites	28 g	28 g
Crème	113 ml	237 ml
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Maïs en grains	113 g	227 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
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.

† 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

1



Cuire les linguines

- Ajouter les **linguines** à l'**eau bouillante**. Cuire 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.

Si vous avez choisi d'ajouter les **poitrines de poulet**, sécher les **poitrines** 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**. 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 assiette. Essuyer la poêle avec précaution et la réutiliser pour faire cuire le **bacon** à l'étape 2.

4



Cuire les légumes

- Chauffer la poêle contenant le **gras de bacon** (celle de l'étape 1) à feu moyen.
- Ajouter les **tomates** et le **maïs**. **Saler et poivrer**, puis cuire à couvert de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **tomates** ramollissent.

2



Cuire le bacon

- Entre-temps, recouvrir une assiette d'essuie-tout.
- Trancher le **bacon** sur la largeur en lanières de 1,25 cm (½ po). (**CONSEIL** : Utiliser des ciseaux de cuisine pour couper le bacon plus facilement.)
- 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**. (**CONSEIL** : Réduire à feu moyen si le bacon dore trop rapidement.)
- Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans l'assiette recouverte d'essuie-tout.
- Réserver. Laisser l'**excédent de gras de bacon** dans la poêle. (**REMARQUE** : La poêle servira de nouveau à l'étape 4.)

5



Préparer la sauce

- Dans la poêle contenant les **légumes**, ajouter la **purée d'ail** et le **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient enrobés.
- Ajouter la **crème** et ¼ **tasse** (½ tasse) d'**eau**. **Poivrer**. Porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen et cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Retirer la poêle du feu.

3



Préparer

- Entre-temps, égoutter le **maïs**.
- Couper les **tomates** en deux.

6



Terminer et servir

- Dans la casserole contenant les **linguines**, ajouter les **épinards**, la **sauce**, la **moitié** du **bacon**, la **moitié** du **parmesan** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**. **Saler et poivrer**, au goût. Remuer pendant 1 min, jusqu'à ce que les **épinards** tombent. (**CONSEIL** : Pour une consistance plus légère, ajouter de l'eau de cuisson réservée, de 1 à 2 c. à soupe à la fois, si désiré.)
- Répartir les **linguines** dans les bols.
- Parsemer d'**échalotes frites**, du **reste** du **bacon** et du **reste** du **parmesan**.

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