

# Linguines au chorizo à l'espagnole avec olives

Pâtes fraîches

Épicée (au goût)

Rapido

25 minutes



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



Chorizo, sans boyau



Linguines fraîches



Olives mélangées



Petites tomates



Purée d'ail



Oignon, haché



Poivron



Tomates broyées



Persil



Parmesan, râpé grossièrement



Mélange paprika fumé et ail



Flocons de piment

BONJOUR PERSIL

Fraîche et verte, cette herbe donne de la couleur à tous les plats!

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- 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

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

### Guide pour le niveau d'épice à l'étape 6 :

- Doux : ¼ c. à thé (½ c. à thé)
- Moyen : ½ c. à thé (1 c. à thé)
- Épicé : 1 c. à thé (2 c. à thé)

## Matériel requis

Plaque à cuisson, passoire, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Linguines fraîches	227 g	454 g
Olives mélangées	60 g	120 g
Petites tomates	113 g	227 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignon, haché	113 g	227 g
Poivron	160 g	320 g
Tomates broyées	1	2
Persil	7 g	7 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Mélange paprika fumé et ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	2 c. à thé
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Beurre non salé*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

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

## 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.



### Griller les légumes

- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium, arroser les **tomates** et les **poivrons** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Rôtir au **centre** du four de 7 à 8 min, jusqu'à ce que les **tomates** éclatent.



### Cuire le chorizo

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **chorizo**, les **oignons** et le **mélange paprika fumé et ail**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*.



### Préparer

- Entre-temps, hacher grossièrement le **persil**.
- Égoutter, puis hacher grossièrement les **olives**.



### Préparer la sauce

- Dans la poêle contenant le **chorizo**, ajouter les **tomates broyées**, la **purée d'ail** et ½ **c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.



### Cuire les linguines

- Entre-temps, ajouter les **linguines** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **linguines** soient tendres.
- Égoutter et remettre les **linguines** dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis remuer pour enrober.



### Terminer et servir

- Dans la casserole contenant les **linguines**, ajouter la **sauce au chorizo**, les **légumes grillés**, la **moitié** du **parmesan** et la **moitié** des **olives**. Bien mélanger.
- Répartir les **linguines** dans les assiettes.
- Parsemer de **persil**, du **reste** du **parmesan** et du **reste** des **olives**.
- Parsemer de **flocons de piment**, si désiré. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.)

Le souper, c'est réglé!