



Linguines au chorizo à l'espagnole avec olives

Familiale

Pâtes fraîches

Épicée (au goût)

20 à 30 minutes



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
1 | 2



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



Persil
7 g | 14 g



Parmesan, râpé
½ tasse | 1 tasse



Mélange paprika fumé et ail
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Flocons de piment
1 c. à thé | 1 c. à thé

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



Griller les légumes

- 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 à feu élevé.

- 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.

2



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**.
- **Saler et poivrer**.

3



Préparer

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

4



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. (**CONSEIL** : Si la sauce est trop épaisse, ajouter 1 c. à soupe d'eau à la fois, jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.)

5



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 **pâtes** soient tendres.
- Égoutter et remettre les **linguines** dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis remuer pour enrober.

6



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**. **Saler et poivrer**, puis 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.

** 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.