

Pâtes crémeuses au bacon et à la ricotta

avec parmesan et petits pois

Familiale

25 à 35 minutes



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



Ricotta



Pennes



Petits pois



Oignon jaune



Gousses d'ail



Crème



Parmesan, râpé
grossièrement



Sel d'ail



Concentré de
bouillon de poulet



Bébés épinards

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

Bol moyen, passoire, cuillères à mesurer, pince de cuisine, 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
Ricotta	100 g	200 g
Pennes	170 g	340 g
Petits pois	56 g	113 g
Oignon jaune	113 g	226 g
Gousses d'ail	2	4
Crème	56 ml	113 ml
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Bébés épinards	56 g	113 g
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire le poulet et le porc jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °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 soja, des sulfites, des noix et du blé.



Cuire le bacon

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Entre-temps, couper les **tranches de bacon** en deux sur la largeur. (**CONSEIL** : Utiliser des ciseaux de cuisine pour couper le bacon plus facilement.)
- Ajouter le **bacon** à la poêle chaude. Cuire de 5 à 7 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**. (**CONSEIL** : Les tranches de bacon peuvent se chevaucher pendant la cuisson.)
- Retirer du feu. À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver.
- Laisser l'excédent de **gras de bacon** dans la poêle.



Cuire les légumes

- Chauffer la poêle contenant le **gras de bacon réservé** (celle de l'étape 1) à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **oignons** et les **pois**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** soient tendres.
- Ajouter l'**ail** et le **reste du sel d'ail. Poivrer**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.



Commencer les penne

- Entre-temps, ajouter les **penne** 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 d'eau de cuisson**, puis égoutter les penne.

Si vous avez choisi d'ajouter des **poitrines de poulet**, pendant que les **penne** cuisent, sécher le **poulet** avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**. Chauffer une autre 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 qu'il soit doré. Retourner le **poulet**, puis couvrir et poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'il soit bien cuit**. **



Préparer la sauce et terminer les penne

- Dans la poêle contenant les **légumes**, ajouter la **crème** et le **concentré de bouillon**. Porter à légère ébullition. Cuire pendant 1 min, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Retirer du feu, puis ajouter les **penne**, ¼ **tasse d'eau de cuisson réservée**, les **épinards** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**. Remuer de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **épinards** tombent. (**CONSEIL** : Pour une consistance plus légère, ajouter plus d'eau de cuisson, de 1 à 2 c. à soupe à la fois, si désiré.)
- **Poivrer**, au goût.



Préparer et assaisonner la ricotta

- Peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Peler, puis hacher ou presser l'**ail**.
- Hacher grossièrement les **épinards**, si désiré. (**CONSEIL** : Placer les épinards dans un bol, puis les hacher grossièrement à l'aide d'une paire de ciseaux de cuisine.)
- Dans un bol moyen, ajouter la **ricotta**, la **moitié du parmesan** et la **moitié du sel d'ail. Poivrer**, puis bien mélanger.



Terminer et servir

- Répartir les **penne**, les **légumes** et le **reste** de la **sauce** dans les bols.
- Couronner d'un **souçon** de **ricotta**.
- Parsemer de **bacon** émietté et du **reste** du **parmesan**.

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

Le souper, c'est réglé!