

# Pâtes crémeuses au bacon et à la ricotta

avec parmesan et petits pois

Familiale

25 à 35 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	<b>1 c. à soupe</b>	(2 c. à soupe)	<b>d'huile</b>
	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	1	2
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
Poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire le porc 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 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 **épices** dégagent leur arôme.



### Cuire les pennes

- Entre-temps, ajouter les **pennes** 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 **pennes**.

Si vous avez choisi d'ajouter les **poitrines de poulet**, pendant que les **pennes** cuisent, 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\*\*.



### Préparer la sauce et terminer les pennes

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

Trancher finement le **poulet** et le répartir sur les **pennes**.

## Le souper, c'est réglé!