

Ragù copieux au bœuf et au porc avec linguines et champignons

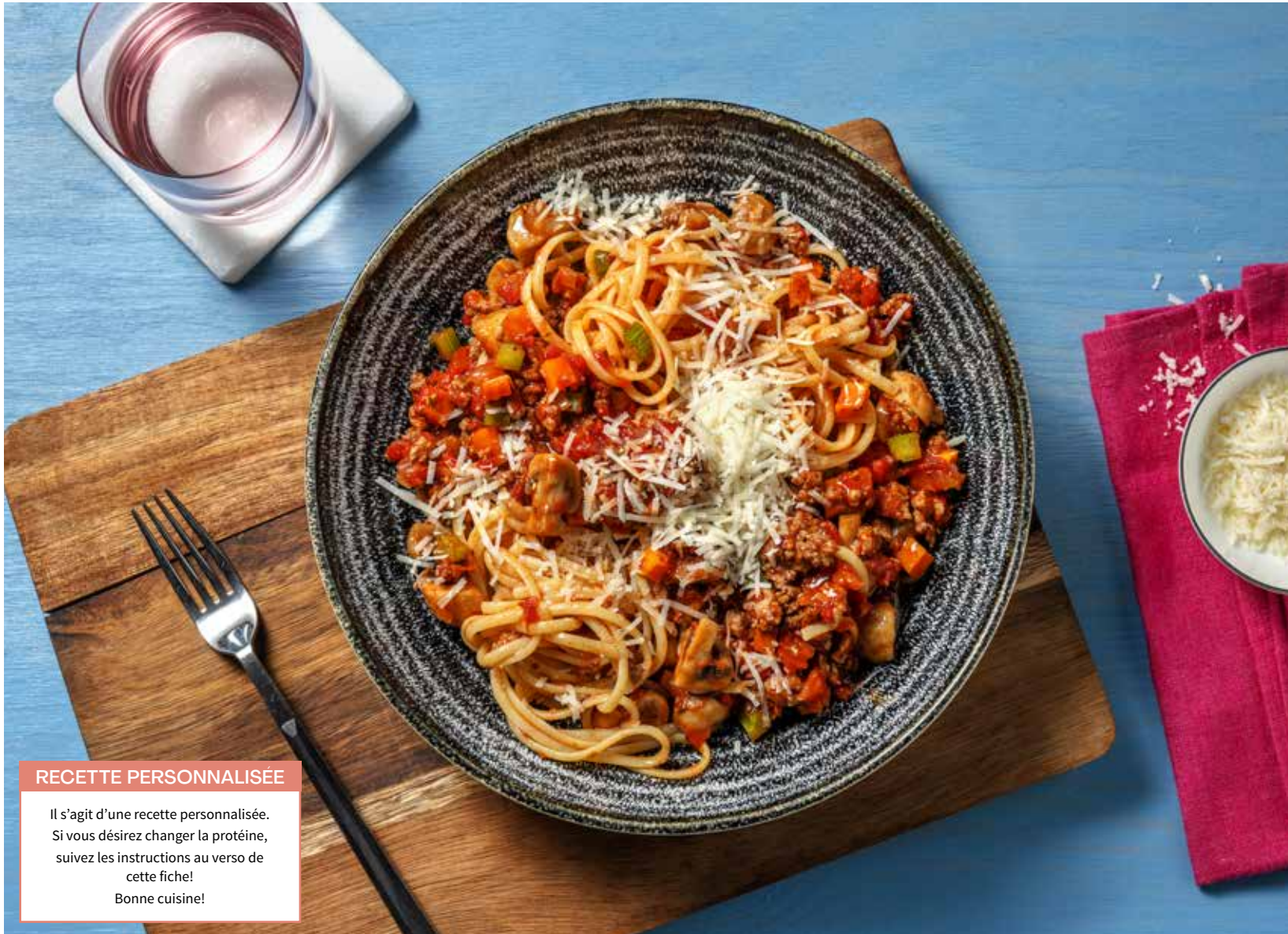
Familiale

Rapido

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 changer la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Mélange de bœuf et de porc hachés



Poulet haché



Linguines



Purée d'ail



Mirepoix



Champignons



Base de sauce tomate



Assaisonnement italien



Tomates broyées à l'ail et aux oignons



Parmesan, râpé grossièrement



Concentré de bouillon de bœuf

BONJOUR MIREPOIX

Une base aux saveurs classiques qui est composée de carottes, de céleris et d'oignons!

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

Cuillères à mesurer, tamis, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

| | 2 personnes | 4 personnes |
|--|--------------|--------------|
| Mélange de bœuf et de porc hachés | 250 g | 500 g |
| Poulet haché | 250 g | 500 g |
| Linguines | 170 g | 340 g |
| Purée d'ail | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Mirepoix | 113 g | 227 g |
| Champignons | 113 g | 227 g |
| Base de sauce tomate | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Assaisonnement italien | ½ c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Tomates broyées à l'ail et aux oignons | 1 | 2 |
| Parmesan, râpé grossièrement | ¼ tasse | ½ tasse |
| Concentré de bouillon de bœuf | 1 | 2 |
| Beurre non salé* | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| 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).

• 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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Cuire les linguines

- Ajouter les **linguines** 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.
- Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu.

2



Préparer et cuire la viande

- Entre-temps, hacher grossièrement les **champignons** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **mélange de bœuf et de porc**. Cuire de 4 à 6 min, en défaisant la **viande** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- **Saler et poivrer** la **viande**.

Si vous avez choisi le **poulet haché**, le cuire en suivant les mêmes directives que celles pour le **mélange de bœuf et de porc hachés**.

3



Cuire les légumes et préparer la sauce ragù

- Dans la poêle contenant la **viande**, ajouter les **champignons** et la **mirepoix**.
- Cuire de 4 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres. **Saler et poivrer**.
- Ajouter la **base de sauce tomate**, la **purée d'ail** et la **moitié** de l'**assaisonnement italien** (toute la qté pour 4 pers.). Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- Réduire à feu moyen.
- Ajouter les **tomates broyées**, le **concentré de bouillon** et ⅓ **tasse** (⅔ tasse) d'**eau**.
- Continuer de cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. **Saler et poivrer**.

4



Assembler les linguines

- Dans la casserole contenant les **linguines**, ajouter la **sauce ragù** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis bien mélanger.
- **Saler et poivrer**, au goût.

5



Terminer et servir

- Répartir les **linguines** à la **sauce ragù** dans les assiettes.
- Parsemer de **parmesan**.

Le souper, c'est réglé!