

Rigatonis au fromage et au pesto crémeux avec bacon croustillant et légumes



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

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!



Rigatonis



Poitrines de poulet



Tranches de bacon



Pesto au basilic



Échalote



Parmesan, râpé grossièrement



Crème



Poivron



Maïs en grains



Mélange d'épices pour sauce crémeuse

BONJOUR RIGATONIS

Des pâtes à rainures qui agrippent parfaitement la sauce!

D'abord

Avant de commencer, 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, cuillère à rainures, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Rigatonis	170 g	340 g
Poitrines de poulet	2	4
Tranches de bacon	100 g	200 g
Pesto au basilic	¼ tasse	½ tasse
Échalote	50 g	100 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Crème	56 ml	113 ml
Poivron	160 g	320 g
Maïs en grains	113 g	227 g
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	1 c. à soupe	2 c. à soupe

Sel et poivre*

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire le porc et le poulet jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 70 °C (158 °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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Cuire les rigatonis

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau chaude** et **1 c. à soupe de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Ajouter les **rigatonis** 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** (1 tasse) d'**eau de cuisson**, puis égoutter les **rigatonis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.

4



Cuire les légumes

- Chauffer la poêle contenant le **gras de bacon** réservé à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **maïs**. Cuire de 2 à 3 min en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **maïs** ramollisse.
- Ajouter les **poivrons** et les **échalotes**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent. **Saler** et **poivrer**.
- Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant constamment, jusqu'à ce que les **légumes** soient enrobés.

2



Préparer

- Entre-temps, évider, puis couper les **poivrons** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Peler, puis émincer l'**échalote**.

Si vous avez choisi les **poitrines de poulet**, les sécher avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**. Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **poulet**. (**REMARQUE** : Cuire en plusieurs étapes pour 4 pers. en utilisant ½ c. à soupe d'huile chaque fois.) Saisir de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce que le **poulet** soit doré. Transférer le **poulet** sur une plaque à cuisson non recouverte. Cuire au **centre** du four de 8 à 10 min, jusqu'à ce qu'il soit complètement cuit**.

5



Assembler les pâtes

- Dans la poêle contenant les **légumes**, ajouter le **pesto** et l'**eau de cuisson réservée**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Dans la casserole contenant les **rigatonis**, ajouter le **mélange de légumes**, la **crème**, la **moitié** du **bacon** et la **moitié** du **parmesan**. Bien mélanger.
- **Saler** et **poivrer**, au goût.

3



Cuire le bacon

- Couper le **bacon** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bacon** à la poêle sèche. Cuire de 7 à 9 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant**.
- Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout.
- Conserver **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **gras de bacon**, puis jeter l'excédent avec précaution.

6



Terminer et servir

- Répartir les **rigatonis** dans les bols.
- Parsemer du **reste** du **parmesan** et du **reste** du **bacon**.

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

Le souper, c'est réglé!



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