

Linguines au bacon et aux champignons

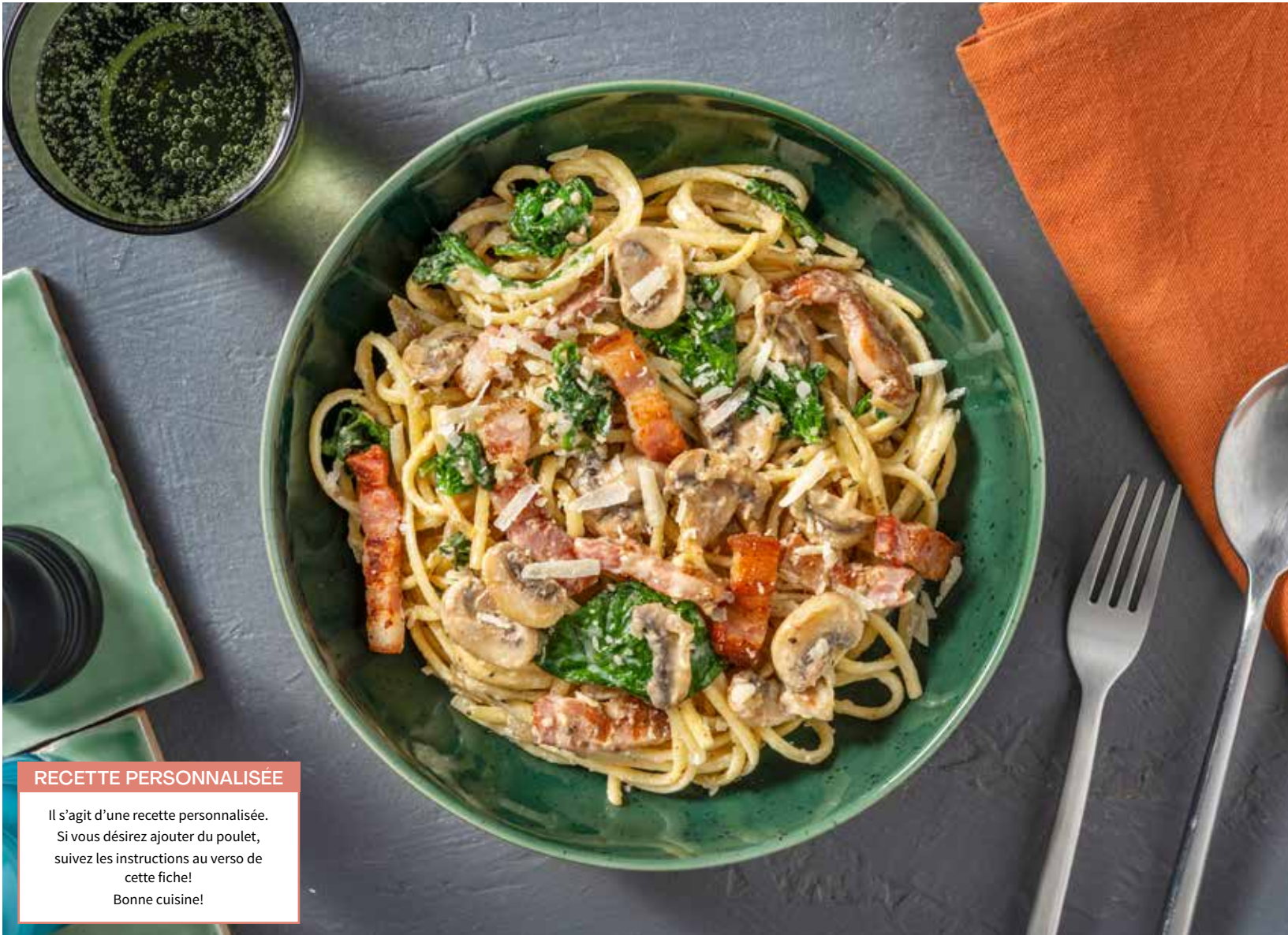
avec épinards et thym

Familiale

30 à 40 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 du poulet,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Tranches de bacon



Poitrines de poulet



Linguines



Champignons



Oignon jaune



Thym



Bébés épinards



Purée d'ail



Fromage à la crème



Parmesan, râpé grossièrement



Concentré de bouillon de poulet

BONJOUR THYM

Une herbe boisée aromatique et savoureuse à souhait!

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

Passoire, cuillères à mesurer, cuillère à rainures, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tranches de bacon	100 g	200 g
Poitrines de poulet	2	4
Linguines	170 g	340 g
Champignons	113 g	227 g
Oignon jaune	56 g	113 g
Thym	7 g	7 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Fromage à la crème	2	4
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire le bacon 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 soya, des sulfites, des noix et du blé.



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

1



Préparer

- 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.
- Entre-temps, trancher finement les **champignons**.
- Détacher des **branches 1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **feuilles de thym**.
- Peler l'**oignon**, puis couper la **moitié** (l'oignon entier pour 4 pers.) en morceaux de 0,5 cm (¼ po).

Si vous avez choisi les **poitrines de poulet**, chauffer une poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Sécher le **poulet** avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**. Ajouter **½ c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **poulet**. 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. Rôtir au **centre** du four de 8 à 10 min, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit**. Utiliser la même poêle pour cuire le **bacon** à l'étape 2.

4



Cuire les linguines

- Entre-temps, 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.
- Réserver **½ tasse** (1 tasse) d'**eau de cuisson**, puis égoutter les **linguines** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.

2



Cuire le bacon

- Trancher le **bacon** sur la largeur en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bacon**. Cuire de 5 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**.
- Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans un petit bol. Réserver.
- Conserver **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **gras de bacon** dans la poêle.

5



Préparer la sauce et assembler les linguines

- Entre-temps, ajouter le **fromage à la crème** à la poêle contenant les **champignons**. Remuer de 1 à 2 min, jusqu'à ce que le **fromage à la crème** fonde.
- Ajouter le **concentré de bouillon** et les **épinards**. Continuer de remuer de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **épinards** tombent.
- Lorsque les **linguines** seront cuites, ajouter la **sauce**, l'**eau de cuisson réservée**, la **moitié du bacon** et la **moitié du parmesan** dans la casserole contenant les **linguines**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

3



Cuire les champignons

- Chauffer la poêle contenant le **gras de bacon réservé** à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **champignons**, les **oignons** et le **thym**. Cuire de 5 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent.
- Ajouter la **purée d'ail**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'**ail** dégage son arôme.

6



Terminer et servir

- Répartir les **linguines au bacon et aux champignons** dans les bols.
- Parsemer du **reste du bacon** et du **reste du parmesan**.

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

Le souper, c'est réglé!