

Ragù copieux au bœuf et au porc avec linguines et champignons

Familiale

25 minutes



Mélange de bœuf et
de porc hachés



Linguines



Purée d'ail



Mirepoix



Champignons



Base de sauce
tomate



Assaisonnement
italien



Tomates broyées



Parmesan, râpé



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, 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.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Mélange de bœuf et de porc hachés	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	370 ml	796 ml
Parmesan, râpé	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).

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.

Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



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 les **linguines** dans la même casserole, hors du feu.



Assembler les linguines

- Dans la casserole contenant les **linguines**, ajouter la **sauce** et **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.). Bien mélanger.
- **Saler et poivrer**, au goût.



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** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), 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**.



Terminer et servir

- Répartir le **ragù copieux au bœuf et au porc** dans les assiettes.
- Parsemer de **parmesan**.

Le souper, c'est réglé!



Cuire les légumes et la sauce

- 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 le tout soit tendre. **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.). Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- Ajouter les **tomates broyées** et le **concentré de bouillon**. Cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, en remuant à l'occasion. **Saler et poivrer**.