



# Pâtes arrabbiata au bison et au bacon avec linguines fraîches

Spécial découverte

Épicée

35 minutes



Bison haché  
maigre  
250 g | 500 g



Tranches de  
bacon  
100 g | 200 g



Linguines  
fraîches  
227 g | 454 g



Piment chili  
1 | 2



Tomates broyées  
à l'ail et aux  
oignons  
1 | 2



Oignon jaune,  
haché  
56 g | 113 g



Mélange de  
champignons  
200 g | 400 g



Persil  
7 g | 14 g



Base de sauce  
tomate  
2 c. à soupe |  
4 c. à soupe



Parmesan, râpé  
grossièrement  
¼ tasse |  
½ tasse



Gousses d'ail  
2 | 4



Concentré de  
bouillon de bœuf  
1 | 2

**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, des sulfites, des noix et du blé.

1



### Préparer

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **1 c. à soupe de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, trancher finement les **champignons**.
- Hacher grossièrement le **persil**.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Hacher finement le **piment chili** en retirant les graines pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)

2



### Cuire le bacon

- Trancher le **bacon** 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.
- Réserver l'excédent de **gras de bacon** dans la poêle.

3



### Cuire le bison

- Chauffer la poêle contenant le **gras de bacon réservé** à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bison**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **bison** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*. **Saler** et **poivrer**.

4



### Cuire la sauce

- Dans la poêle contenant le **bison**, ajouter les **champignons**, les **oignons**, l'**ail** et la **moitié** des **piments chili**. Cuire de 5 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **champignons** ramollissent.
- Ajouter la **base de sauce tomate**, le **concentré de bouillon** et les **tomates broyées**. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaisse légèrement. **Saler** et **poivrer**.

5



### Cuire les linguines

- Entre-temps, ajouter les **linguines** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 2 à 3 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.
- Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**, puis remuer pour enrober.

6



### Terminer et servir

- Dans la casserole contenant les **linguines**, ajouter le **bison**, la **sauce**, l'**eau de cuisson réservée** et la **moitié** du **parmesan**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Répartir les **pâtes arrabbiata au bison** dans les assiettes.
- Parsemer de **bacon**, de **persil** et du **reste** du **parmesan**.
- Parsemer du **reste** des **piments chili**, si désiré.

\*\* Cuire le bison et le bacon jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °F), respectivement.



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