

Pâtes à la carbonara

avec salade printanière

Familiale

30 minutes



Tranches de bacon



Oignon, haché



Petits pois



Ail



Spaghetti



Crème



Mélange printanier



Petites tomates



Vinaigre de vin rouge



Parmesan, râpé



Persil



Farine tout usage

BONJOUR BACON

Délicieusement salé et fumé... voilà un aliment qui rehausse bien les saveurs!

D'abord

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

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, grand bol, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tranches de bacon	100 g	200 g
Oignon, haché	113 g	227 g
Petits pois	113 g	227 g
Ail	9 g	18 g
Spaghettis	170 g	340 g
Crème	56 g	113 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Petites tomates	113 g	227 g
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Persil	7 g	7 g
Farine tout usage	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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 joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Préparer

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. En attendant que l'eau bouille, hacher grossièrement le **persil**. Couper les **tomates** en deux. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Couper le **bacon** sur la largeur en morceaux de 0,5 cm (¼ po).



Terminer la sauce carbonara

Lorsque les **légumes** ont ramolli, les saupoudrer de **farine** et bien mélanger. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **farine** soit dorée. Incorporer la **crème** et l'**eau de cuisson réservée**. Porter à ébullition. Lorsque la **sauce** bouillira, baisser à feu moyen. Terminer la cuisson de 3 à 4 minutes en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.



Faire cuire les spaghettis

Ajouter les **spaghettis** à la casserole d'eau bouillante. Faire cuire à découvert de 10 à 12 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres. Réserver **½ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes), égoutter les **spaghettis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



Préparer la salade

Pendant que la **sauce carbonara** épaissit, mélanger dans un grand bol le **vinaigre**, **1 c. à thé de sucre** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). Ajouter les **tomates** et le **mélange printanier**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Commencer la sauce carbonara

Pendant que les **spaghettis** cuisent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter le **bacon**. Faire cuire de 4 à 5 minutes en remuant souvent, jusqu'à ce que le **bacon** soit entièrement cuit et commence à être croustillant**. Ajouter l'**ail**, les **oignons** et les **petits pois** à la poêle. **Saler** et **poivrer** et faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **ingrédients** dégagent leur arôme.



Terminer et servir

Ajouter la **sauce carbonara** et le **persil** à la grande casserole contenant les **spaghettis**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Répartir les **spaghettis** et la **salade** dans les assiettes. Saupoudrer de **parmesan**.

Le repas est prêt!