

# Linguines Alfredo à la courge musquée et au bacon avec sauge frite

Rapido

25 minutes



Tranches de bacon



Linguines



Courge musquée, en cubes



Sauge



Crème



Gousses d'ail



Concentré de bouillon de poulet



Échalote



Bébés épinards



Parmesan, râpé grossièrement



Sel d'ail

**BONJOUR SAUGE**

*Cette herbe duveteuse et feuillue est à la fois parfumée et savoureuse!*

## D'abord

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

## Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, presse-purée, cuillère à rainures, casserole moyenne, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tranches de bacon	100 g	200 g
Linguines	170 g	340 g
Courge musquée, en cubes	170 g	340 g
Sauge	7 g	7 g
Crème	113 ml	237 ml
Gousses d'ail	2	4
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Échalote	50 g	100 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel et poivre*		

\*Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

## 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 joindre

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



### Faire cuire le bacon

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau chaude** et **2 c. à thé de sel** (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Entre-temps, couper le **bacon** sur la largeur en lanières de 1,25 cm (½ po). (**CONSEIL** : Utiliser des ciseaux de cuisine pour couper le bacon plus facilement!) Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter le **bacon**. Faire cuire de 5 à 7 minutes, en retournant 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 une assiette recouverte d'un essuie-tout. Réserver. Réserver le **gras** dans la poêle. (**REMARQUE** : Vous utiliserez la poêle à l'étape 5 pour faire frire la sauge!)



### Faire cuire les linguines

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



### Préparer

Pendant que le **bacon** cuit, peler, puis hacher finement l'**échalote**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Détacher les **feuilles de sauge** de la branche.



### Faire frire la sauge

Pendant que les **linguines** cuisent, faire chauffer la poêle contenant le **gras de bacon réservé** (celle de l'étape 1) à feu moyen-élevé. Ajouter les **feuilles de sauge**. Faire frire la **sauge** pendant 1 minute, jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer la **sauge frite** dans l'assiette contenant le **bacon**. Réserver.



### Faire cuire les légumes

Faire chauffer une casserole moyenne à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **échalotes**, l'**ail** et les **tiges de sauge**. Faire cuire de 1 à 2 minutes en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. Ajouter la **courge**, la **crème**, le **concentré de bouillon**, le **sel d'ail** et **¼ tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Poivrer**. Porter à ébullition à feu élevé, puis baisser à feu moyen. Faire cuire de 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que la **courge** soit tendre. Retirer la casserole du feu et jeter les tiges de sauge. À l'aide d'un presse-purée, écraser la **sauce** à la jusqu'à l'obtention de la texture désirée.



### Terminer et servir

Ajouter les **épinards**, la **sauce**, la **moitié du bacon** et la **moitié du parmesan** à la casserole contenant les **linguines**. **Poivrer**, puis remuer pendant 1 minute, jusqu'à ce que les **épinards** tombent. (**CONSEIL** : Pour une consistance plus légère, ajouter de l'eau de cuisson réservée à la sauce, de 1 à 2 c. à soupe à la fois, au goût.) Répartir les **linguines** dans les bols. Parsemer de **feuilles de sauge frites**, du **reste du bacon** et du **reste du parmesan**.

**Le repas est prêt!**