

# Linguines crémeuses aux champignons et au porc

avec sauge frite et parmesan

Familiale

Épicée (au goût)

30 Minutes



Porc haché



Sauge



Champignons



Crème



Oignon rouge, haché



Linguines



Moutarde de Dijon



Flocons de piment



Parmesa, râpé



Purée d'ail

BONJOUR CRÈME ÉPAISSE

*Soyeuse, riche et parfaite pour les pâtes!*

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

### Guide pour le niveau d'épice à l'étape 1 :

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ¼ c. à thé
- Épicé : ½ c. à thé
- Très épicé : 1 c. à thé

## Matériel requis

Plaque à cuisson, passoire, cuillères à mesurer, papier parchemin, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Sauge	7 g	14 g
Champignons	227 g	454 g
Crème	237 ml	474 ml
Oignon rouge, haché	56 g	113 g
Linguines	170 g	340 g
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Flocons de piment	1 c. à thé	1 c. à thé
Parmesan, râpé	¼ tasse	½ tasse
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
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



## Faire rôtir les champignons

Couper les **champignons** en quatre. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **champignons** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes) et saupoudrer de **¼ c. à thé de flocons de piment**. (REMARQUE : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Faire rôtir les **champignons** sur la grille du **haut** du four jusqu'à ce qu'ils soient dorés et tendres, de 16 à 18 minutes.



## Faire cuire les linguines

Pendant que le **porc** cuit, casser les **linguines** en deux et les ajouter 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. Égoutter, puis remettre les **linguines** dans la même casserole, hors du feu.



## 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, retirer les **feuilles de sauge** des branches. Émincer la **moitié** de la **sauge** en laissant les **feuilles entières restantes**.



## Préparer la sauce à la crème

Faire chauffer la même grande poêle antiadhésive (celle de l'étape 3) à feu moyen-élevé. Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **oignons** et la **purée d'ail**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. Ajouter la **sauge émincée**, la **moutarde de Dijon** et la **crème**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. **Saler** et **poivrer**.



## Faire cuire le porc

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **feuilles de sauge**. Faire frire pendant 1 minute jusqu'à ce que les **feuilles de sauge** soient croustillantes. Transférer dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver. Ajouter le **porc** dans la même poêle contenant l'**huile parfumée à la sauge**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*. **Saler** et **poivrer**. Transférer le **porc** dans une assiette et couvrir pour garder chaud.



## Terminer et servir

Ajouter la **sauce crémeuse**, le **porc** et la moitié du **parmesan** dans la casserole contenant les **linguines**. Bien mélanger. Répartir les **linguines** dans les assiettes. Garnir de **champignons**. Parsemer de **sauge frite** et du **reste** du **parmesan**.

## Le repas est prêt!