



BONJOUR CREMINIS

Saviez-vous que les champignons creminis sont des portobellos n'étant pas arrivés à maturité?

PRÉP: 10 MIN | TOTAL: 35 MIN | CALORIES: 663



Cuisses de poulet



Linguine



Champignons
cremini



Échalote



Concentré de
bouillon de poulet



Ail



Thym



Farine tout usage



Vinaigre de xérès



Carotte,
hachée



Pâte de tomate



Sauce
Worcestershire



Persil

SORTEZ

- Papier d'aluminium
- Presse-ail
- Grande poêle antiadhésive
- Essuie-tout
- Grande casserole
- Passoire
- Cuillères à mesurer
- Sel et poivre
- Tasses à mesurer
- Huile d'olive ou de canola

INGREDIENTS

4 pers

- Cuisses de poulet 680 g
- Linguine 1 340 g
- Champignons cremini 227 g
- Échalote 100 g
- Concentré de bouillon de poulet 2
- Ail 12 g
- Thym 10 g
- Farine tout usage 1 2 c. à table
- Vinaigre de xérès 9 2 c. à table
- Carotte, hachée 170 g
- Pâte de tomate 2 c. à table
- Sauce Worcestershire 0 2 c. à thé
- Persil 10 g

ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Seafood/Fruit de Mer
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

*Wash and dry all produce.

**Cook to a min. internal temp. of 74°C/165°F.

 HelloFRESH



BON DÉPART

Pas de presse-ail? Pas de soucis! Disposer les gousses d'ail sur une planche à découper, puis les écraser fermement avec le plat d'un couteau de chef. Hacher finement l'ail écrasé.



1 PRÉPARATION

Laver et sécher tous les aliments.*

Dans une grande casserole, ajouter **12 tasses** d'eau et **2 c. à thé** de sel. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Entre-temps, peler, puis émincer ou presser l'ail. Peler et émincer l'échalote. Couper les champignons en quatre. Détacher **1 c. à table** de feuilles de thym de leur tige, puis hacher finement. Hacher grossièrement le persil.



4 PRÉPARER LA SAUCE

Lorsque les légumes sont cuits, ajouter l'ail, le thym et la pâte de tomate. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce que le tout soit parfumé, de 1 à 2 min. Saupoudrer les légumes de farine. Cuire en remuant souvent pour bien couvrir les légumes, de 1 à 2 min.



2 SAISIR LE POULET

Sécher le poulet avec un essuie-tout, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (1/2 po). Saler et poivrer. Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter **1/2 c. à table** d'huile, puis le poulet. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'il soit brun doré et entièrement cuit, de 7 à 8 min. (ASTUCE: cuire à une température interne minimale de 74°C/165°F.**)



5 FINIR LA SAUCE

Retirer la poêle du feu, puis ajouter **1 1/2 tasse** d'eau, le vinaigre, la sauce Worcestershire et les concentrés de bouillon. Remettre à feu moyen. Cuire en remuant jusqu'à ce que la sauce épaississe, de 2 à 3 min. Ajouter le poulet et le jus ayant coulé dans l'assiette. Mélanger jusqu'à ce que la sauce couvre le poulet.



3 CUIRE LES CHAMPIGNONS

Entre-temps, ajouter les linguines à l'eau bouillante. Cuire à découvert en remuant jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 10 à 12 min. Lorsque le poulet est cuit, le réserver dans une assiette et couvrir de papier d'aluminium. Dans la même poêle, ajouter **1 c. à table** d'huile, puis les champignons, les carottes et l'échalote. Cuire en remuant jusqu'à ce que les champignons et les échalotes soient brun doré, de 5 à 6 min. Lorsqu'ils sont cuits, égoutter les linguines et réserver.



6 FINIR ET SERVIR

Répartir les pâtes dans les bols. Garnir de fricassée de poulet et saupoudrer de persil.

RÉCONFORTANT!

Il n'y a rien de plus réconfortant qu'un bol de pâtes au poulet et aux champignons!