



# Linguines à l'agneau, aux champignons et aux poireaux

avec oignons verts et crème sure

30 minutes



Agneau haché



Linguines



Oignons verts



Poireau, émincé



Champignons cremini



Crème sure



Ail



Vinaigre de vin blanc

En raison du volume de commandes, il se peut que des ingrédients soient remplacés par des produits équivalents. Suivez la recette comme d'habitude, avec les ingrédients que vous avez reçus.

Merci de votre compréhension.  
À vos casseroles!

BONJOUR VINAIGRE DE VIN BLANC

Un filet de vinaigre de vin blanc s'intègre à merveille aux sauces pour pâtes et permet de réduire les matières grasses!

## D'ABORD

Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.

### Matériel requis

Tasses et cuillères à mesurer, passoire, grande casserole, grande poêle antiadhésive

### Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Agneau haché	250 g	500 g
Linguines	170 g	340 g
Oignons verts	2	4
Poireau, émincé	56 g	113 g
Champignons cremini	227 g	454 g
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Ail	6 g	12 g
Vinaigre de vin blanc	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 71 °C (160 °F).

### Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes sur 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 en mentionnant

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



### Préparer

Dans une grande casserole, ajouter **10 ½ 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, émincer les **oignons verts**. Couper les **champignons** en quatre. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



### Égoutter les pâtes

Une fois que les **linguines** seront tendres, réserver **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis égoutter et remettre les **pâtes** dans la même casserole, hors du feu.



### Commencer à préparer la sauce

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **poireau**, les **champignons** et la **moitié des oignons verts**. Faire cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les ingrédients ramollissent légèrement, de 2 à 3 minutes. Entre-temps, ajouter les **linguines** à l'**eau bouillante**. Faire cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'elles soient tendres, de 11 à 12 minutes.



### Assembler les pâtes

Dans la grande casserole contenant les **linguines**, ajouter le **mélange d'agneau**, l'**eau de cuisson réservée** et la **crème sure**. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger.



### Faire cuire l'agneau

Entre-temps, ajouter l'**agneau** dans la poêle contenant les **légumes**. Faire cuire en défaisant l'**agneau** en morceaux jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 2 à 3 minutes.\*\* Ajouter l'**ail** et le **vinaigre de vin blanc**. **Saler** et **poivrer**.



### Terminer et servir

Répartir les **pâtes** dans les assiettes. Parsemer du **reste d'oignons verts**.

## Le repas est prêt!