

# Linguines au bacon et aux champignons

avec épinards et thym

Familiale

Rapido

25 minutes



Tranches de bacon



Linguines



Champignons



Échalote



Thym



Bébés épinards



Purée d'ail



Fromage à la crème



Parmesan, râpé grossièrement



Concentré de bouillon de poulet

BONJOUR THYM

Une herbe boisée aromatique et savoureuse à souhait!

## D'abord

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

### Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, cuillère à rainures, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

### Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tranches de bacon	100 g	200 g
Linguines	170 g	340 g
Champignons	113 g	227 g
Échalote	50 g	100 g
Thym	7 g	7 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Fromage à la crème	86 g	162 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Concentré de bouillon de poulet	1	2

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, 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 en mentionnant  
#LaVieHelloFresh  
Appelez-nous 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 finement les **champignons**. Peler, puis émincer l'**échalote**. Détacher **1 c. à soupe** de **feuilles de thym** (doubler la quantité pour 4 personnes).



### Faire cuire les linguines

Pendant que les **champignons** cuisent, ajouter les **linguines** à la casserole d'eau **bouillante**. Faire cuire à découvert 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.



### Faire cuire le bacon

Trancher le **bacon** en lanières de 0,5 cm (¼ po). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter le **bacon**. Faire cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant, de 5 à 7 minutes\*\*. Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans un petit bol. Réserver **1 c. à soupe** de **gras de bacon** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis jeter le reste.



### Préparer la sauce

Pendant que les **linguines** cuisent, ajouter le **fromage à la crème** à la poêle contenant les **champignons**. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant jusqu'à ce que le **fromage à la crème** fonde. Ajouter le **concentré de bouillon** et les **épinards**. Remuer de 1 à 2 minutes jusqu'à ce que les **épinards** tombent. Lorsque les **linguines** seront cuites, ajouter dans la grande casserole les contenant la **sauce**, l'**eau de cuisson réservée**, la **moitié** du **bacon** et la **moitié** du **parmesan**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



### Faire cuire les champignons

Faire chauffer la poêle contenant le **gras réservé** à feu moyen-élevé. Ajouter les **champignons**, les morceaux d'**échalote** et le **thym**. Faire cuire de 5 à 6 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le tout ramollisse. Ajouter la **purée d'ail** et poursuivre la cuisson pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.



### Terminer et servir

Répartir les **linguines au bacon et aux champignons** dans les bols. Parsemer du **reste** du **bacon** et du **reste** du **parmesan**.

## Le repas est prêt!