

Linguines au bacon et aux champignons

avec épinards et thym

Familiale

25 à 35 minutes



Tranches de bacon



Linguines



Champignons



Oignon, haché



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

Poissière, 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
Oignon, haché	56 g	113 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	172 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** 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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Préparer

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, trancher finement les **champignons**.
- Détacher des branches **1 c. à soupe de feuilles de thym** (doubler la qté pour 4 pers.).



Commencer les linguines

- Entre-temps, ajouter les **linguines** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 10 à 12 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver **½ tasse d'eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.), puis égoutter les **linguines** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



Cuire le bacon

- Trancher le **bacon** sur la largeur en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bacon**. Cuire de 5 à 7 min, en remuant 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 un petit bol. Réserver.
- Conserver **1 c. à soupe du gras de bacon** dans la poêle (doubler la qté pour 4 pers.), puis jeter l'excédent.



Préparer la sauce et terminer les linguines

- Entre-temps, ajouter le **fromage à la crème** à la poêle contenant les **champignons**. Remuer de 1 à 2 min, jusqu'à ce que le **fromage à la crème** fonde.
- Ajouter le **concentré de bouillon** et les **épinards**. Continuer de remuer de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **épinards** tombent.
- Lorsque les **linguines** seront cuites, ajouter la **sauce**, l'**eau de cuisson réservée**, la **moitié du bacon** et la **moitié du parmesan** dans la casserole contenant les **linguines**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Cuire les champignons

- Chauffer la poêle contenant le **gras de bacon réservé** à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **champignons**, les **oignons** et le **thym**. Cuire de 5 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent.
- Ajouter la **purée d'ail**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'**ail** dégage son 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 souper, c'est réglé!