

Linguines au chorizo avec olives

20 minutes



Chorizo, sans boyau



Linguines



Olives mélangées



Romarin



Tomates cerises
anciennes



Ail



Oignon, haché



Poivron



Tomates broyées



Persil



Parmesan, râpé
grossièrement

BONJOUR ROMARIN

Une herbe boisée aromatique et savoureuse à souhait!

D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Dans une grande casserole, ajouter 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel. (REMARQUE : Utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Linguines	170 g	340 g
Olives mélangées	30 g	60 g
Romarin	1 branche	2 branches
Tomates cerises anciennes	113 g	227 g
Ail	6 g	12 g
Oignon, haché	113 g	227 g
Poivron	160 g	340 g
Tomates broyées	370 ml	740 ml
Persil	7 g	14 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
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). 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



Faire rôtir les légumes

Détacher de la branche **1 c. à soupe** de **feuilles de romarin** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les hacher finement. Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson tapissée de papier d'aluminium, arroser les **tomates** et les morceaux de **poivron** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis parsemer du **romarin**. **Saler** et **poivrer**. Faire rôtir sur la grille du **haut** du four de 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que les **tomates** aient éclaté.



Faire cuire le chorizo

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **chorizo** et les morceaux d'**oignon**. Faire cuire le **chorizo** de 4 à 5 minutes, en le défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'il soit bien cuit**.



Faire cuire les pâtes

Pendant que les **légumes** rôtissent, 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 que les **linguines** soient tendres. Égoutter les **linguines** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



Terminer la sauce

Ajouter à la poêle les **tomates broyées**, l'**ail**, **¼ c. à thé** de **sel** et **¼ c. à thé** de **sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes). Continuer la cuisson en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, de 3 à 4 minutes.



Préparer

Pendant que les **pâtes** cuisent, hacher grossièrement le **persil**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Hacher grossièrement les **olives**.



Terminer et servir

Ajouter le **mélange de chorizo**, les **légumes rôtis** et le **persil** dans la casserole contenant les **linguines**. Bien mélanger. Répartir les **linguines** dans les assiettes. Parsemer d'**olives** et de **parmesan**.

Le repas est prêt!