

# Linguines au chorizo avec olives

20 minutes

Épicée (au goût)



Chorizo, sans boyau



Linguines



Olives mélangées



Petites tomates anciennes



Purée d'ail



Oignon, haché



Poivron



Tomates broyées



Persil



Parmesan, râpé



Mélange paprika  
fumé et ail



Sauce soja



Flocons de piment

BONJOUR PERSIL

*Fraîche et verte, cette herbe ajoute de la couleur à tous les plats!*

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- 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.

**Guide pour le niveau d'épice à l'étape 6 (doubler la quantité pour 4 personnes) :**

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Épicé : 1 c. à thé

## Matériel requis

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

## Ingrédients

	2 Personnes	4 Personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Linguines	170 g	340 g
Olives mélangées	60 g	120 g
Petites tomates anciennes	113 g	227 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignon, haché	113 g	227 g
Poivron	160 g	340 g
Tomates broyées	370 ml	740 ml
Persil	7 g	14 g
Parmesan, râpé	¼ tasse	½ tasse
Mélange paprika fumé et ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce soja	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	2 c. à thé
Sucre*	½ c. à thé	1 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 74 °C (165 °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.



## Faire rôtir les légumes

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) et bien mélanger. **Saler** et **poivrer**. Faire rôtir au **centre** du four de 6 à 8 minutes, jusqu'à ce que les **tomates** éclatent.



## 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**, les morceaux d'**oignon** et le **mélange paprika fumé et ail**. Faire cuire le **chorizo** de 4 à 5 minutes, en le défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*.



## 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 qu'elles soient tendres. Lorsqu'elles seront prêtes, égoutter les **linguines** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



## Terminer la sauce

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



## Préparer

Pendant que les **linguines** cuisent, hacher grossièrement le **persil**. Égoutter, puis hacher grossièrement les **olives**.



## Terminer et servir

Ajouter la **sauce au chorizo**, les **légumes rôtis**, la **moitié** du **parmesan** et la **moitié** des **olives** dans la casserole contenant les **linguines**. Bien mélanger. Répartir les **linguines** dans les assiettes. Parsemer de **persil**, du **parmesan restant** et des **olives restantes**. Parsemer de **flocons de piment**, au goût. (REMARQUE : Consulter le guide pour le niveau d'épice.)

**Le repas est prêt!**