

# Linguines au chorizo à l'espagnole

avec olives

20 minutes

Épicée (au goût)



Chorizo, sans boyau



Linguines



Olives mélangées



Petites tomates



Purée d'ail



Oignon, haché



Poivron



Tomates broyées



Persil



Parmesan, râpé grossièrement



Mélange paprika fumé et ail



Flocons de piment

BONJOUR PERSIL

*Fraîche et verte, cette herbe donne 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 (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 :

- 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	113 g	227 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignon, haché	113 g	227 g
Poivron	160 g	320 g
Tomates broyées	370 ml	796 ml
Persil	7 g	7 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Mélange paprika fumé et ail	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	1 c. à thé
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 74 °C (165 °F).

## 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.



### Faire griller les légumes

Évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson recouverte 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). **Saler et poivrer**, puis bien mélanger. Faire griller au **centre** du four jusqu'à ce que les **tomates** aient éclaté, de 6 à 8 minutes.



### Préparer

Entre-temps, hacher grossièrement le **persil**. Égoutter, puis hacher grossièrement les **olives**.



### Faire cuire les linguines

Entre-temps, casser les **linguines** en deux, puis les ajouter à l'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **linguines** soient tendres, de 10 à 12 minutes. Égoutter, puis remettre dans la même casserole, hors du feu.



### Préparer la sauce

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



### Faire cuire le chorizo

Entre-temps, 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**, l'**oignon** haché et la **moitié** du **mélange paprika fumé et ail** (utiliser toute la quantité pour 4 personnes). Faire cuire le **chorizo** en le défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 4 à 5 minutes\*\*.



### Terminer et servir

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

**Le repas est prêt!**