

Linguines crémeuses à la dinde et au bacon

avec épinards et parmesan

20 min



Portions de poitrines de dinde



Tranches de bacon



Linguines



Bébés épinards



Crème



Parmesan, râpé grossièrement



Assaisonnement italien



Oignon, haché



Sel d'ail

BONJOUR BACON

Les ciseaux de cuisine sont le parfait outil pour couper facilement le bacon en lanières de 1,25 cm!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Dans une grande casserole, ajouter 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, cuillère à rainures, tamis, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Portions de poitrines de dinde	340 g	680 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Linguines	170 g	340 g
Bébés épinards	113 g	227 g
Crème	113 ml	237 ml
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Assaisonnement italien	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Oignon, haché	56 g	113 g
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire la dinde et le bacon jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °F), respectivement.

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



Cuire le bacon

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Couper le **bacon** en lanières de 1,25 cm (½ po). (**CONSEIL** : Utiliser des ciseaux de cuisine pour couper le bacon plus facilement.)
- Ajouter le **bacon** à la poêle chaude. Cuire de 5 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**.
- Retirer du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette. Réserver l'excédent de **gras de bacon** dans la poêle.



Préparer la sauce crémeuse

- Lorsque les **linguines** et la **dinde** seront presque cuites, ajouter dans la même poêle (celle de l'étape 2) les **oignons** et le **reste** du **sel d'ail**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent.
- Ajouter la **crème**. Laisser mijoter de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.



Cuire la dinde

- Sécher la **dinde** avec un essuie-tout. **Poivrer**, puis saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement italien** (toute la qté pour 4 pers.) et de la **moitié** du **sel d'ail**.
- Chauffer la poêle contenant le **gras de bacon réservé** à feu moyen-élevé.
- Ajouter la **dinde**. Cuire de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce que la **dinde** soit dorée.
- Transférer sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Rôtir au **centre** du four de 8 à 10 min, jusqu'à ce que la **dinde** soit entièrement cuite**.



Terminer les linguines

- Dans la casserole contenant les **linguines**, ajouter la **sauce crémeuse**, les **épinards**, la **moitié** de l'**eau de cuisson réservée**, la **moitié** du **parmesan** et la **moitié** du **bacon**. Remuer pendant 1 min, jusqu'à ce que les **épinards** tombent. (**CONSEIL** : Pour une consistance plus légère, ajouter l'eau de cuisson réservée, de 1 à 2 c. à soupe à la fois, si désiré.)
- **Poivrer**, au goût.



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.



Terminer et servir

- Trancher finement la **dinde**.
- Répartir les **linguines** dans les assiettes. Garnir de **dinde**.
- Parsemer du **reste** du **bacon** et du **reste** du **parmesan**.

Le souper, c'est réglé!