

Linguines crémeuses au bison et au bacon

avec champignons et salade aux pommes et épinards

Spécial découverte

30 minutes



Bison haché maigre



Tranches de bacon



Linguines fraîches



Mélange pour sauce à la crème



Crème



Moutarde de Dijon



Ciboulette



Poudre d'ail



Pomme Gala



Champignons



Vinaigre de vin blanc



Bébés épinards

BONJOUR BISON

Bien que son goût soit similaire, ce morceau de viande savoureux est plus maigre que le bœuf!

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, grand bol, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bison haché maigre	250 g	500 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Linguines fraîches	227 g	454 g
Mélange pour sauce à la crème	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Crème	113 ml	237 ml
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Ciboulette	7 g	7 g
Poudre d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Pomme Gala	1	2
Champignons	113 g	227 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Bébés épinards	56 g	113 g
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		

Sel et poivre*

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire le bison 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 joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Faire cuire les linguines

- Ajouter **10 tasses d'eau** et **1 c. à soupe de sel** dans une grande casserole (utiliser les mêmes quant. pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Ajouter les **linguines** à l'**eau bouillante**.
- Faire cuire à découvert de 2 à 3 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres, en remuant à l'occasion.
- Réserver **1 tasse d'eau de cuisson** (doubler pour 4 pers.), puis égoutter.



Commencer la sauce

- Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bacon** à la poêle sèche. Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce que le **bacon** commence à perdre son **gras**, en remuant à l'occasion**.
- Ajouter le **bison**. Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce que le **bison** perde sa couleur rosée, en le défaisant en morceaux**.
- **Saler et poivrer**.
- Ajouter les **champignons**. Saupoudrer de **poudre d'ail** et de **mélange pour sauce à la crème**. Faire cuire pendant 30 s ou jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé, en remuant souvent.



Préparer

- Entre-temps, évider, puis couper la **pomme** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Trancher finement les **champignons**.
- Émincer la **ciboulette**.
- Sécher le **bacon** avec un essuie-tout, puis couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, la **moitié** de la **moutarde de Dijon**, **½ c. à thé de sucre** et **1 ½ c. à soupe d'huile** (doubler les quant. pour 4 pers.). **Saler et poivrer**, au goût, puis bien mélanger en fouettant.



Terminer la sauce et assembler les pâtes

- Incorporer l'**eau de cuisson réservée**, la **crème** et le **reste** de la **moutarde de Dijon** à la poêle contenant la **sauce**, puis porter à légère ébullition, en remuant souvent.
- Ajouter les **linguines**. Faire cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, en remuant souvent.
- **Saler et poivrer**, au goût.



Faire cuire les champignons

- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.), puis les **champignons**. Faire cuire de 5 à 6 min ou jusqu'à ce qu'ils aient ramolli, en remuant à l'occasion.
- **Saler et poivrer**, au goût.
- Transférer les **champignons** dans une assiette.



Terminer et servir

- Ajouter les **pommes** et les **épinards** au grand bol contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger.
- Répartir les **linguines** dans les assiettes. Parsemer de **ciboulette**.
- Servir la **salade** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!