

# Pâtes arrabiata au bison et au bacon

avec linguines fraîches

Découverte

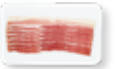
Spécial bison

Épicée

30 Minutes



Bison haché maigre



Tranches de bacon



Linguines fraîches



Piment chili



Tomates broyées à l'ail et aux oignons



Oignon, haché



Mélange de champignons



Basilic



Base pour sauce tomate



Parmesan, râpé



Ail



Concentré de bouillon de bœuf

BONJOUR BACON

*Délicieusement salé et fumé... voilà un aliment qui rehausse bien les saveurs!*

# D'abord

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

## Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, cuillère à rainures, petit bol, tasses à mesurer, 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
Piment chili 	1	2
Tomates broyées à l'ail et aux oignons	370 ml	740 ml
Oignon, haché	56 g	113 g
Mélange de champignons	200 g	400 g
Basilic	7 g	14 g
Base pour sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Parmesan, râté	¼ tasse	½ tasse
Ail	6 g	12 g
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
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 71 °C (160 °F).

## 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 rejoindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh  
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca



## Préparer

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. En attendant que l'eau bouille, trancher les **champignons**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Hacher finement le **basilic**. Hacher finement le **piment** en retirant les graines pour un goût plus doux. (REMARQUE : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)



## Faire cuire la sauce

Ajouter les **champignons**, les **oignons**, l'**ail** et la **moitié** du **piment** à la poêle. Poursuivre la cuisson de 5 à 6 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **champignons** aient ramolli. Ajouter la **base pour sauce tomate**, le **concentré de bouillon** et les **tomates broyées**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. **Saler** et **poivrer**.



## Faire cuire le bacon

Trancher le **bacon** en lanières de 0,5 cm (¼ po). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter le **bacon**. Faire cuire de 5 à 7 minutes, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant\*\*. Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans un petit bol. Réserver. **Réserver 1 c. à soupe de gras** (doubler la quantité pour 4 personnes) et jeter le reste.



## Faire cuire les linguines

Pendant que la **sauce** cuit, ajouter les **linguines** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. **Réserver ½ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu. Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis bien mélanger. Réserver.



## Faire cuire le bison

Faire chauffer la poêle contenant le **gras de bacon réservé** à feu moyen-élevé. Ajouter le **bison**. Poursuivre la cuisson de 4 à 5 minutes, en défaisant le **bison** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*. **Saler** et **poivrer**.



## Terminer et servir

Ajouter le **mélange de bison**, l'**eau de cuisson**, le **bacon** et la **moitié** du **parmesan** à la grande casserole contenant les **linguines**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Répartir les **pâtes arrabiata au bison et au bacon** dans les assiettes. Parsemer de **basilic** et du **reste** du **parmesan**. Parsemer du **reste** du **piment**, au goût.

**Le repas est prêt!**