

Pâtes arrabiata au bison et au bacon

avec linguines fraîches

Spécial découverte

Épicée

35 minutes



Bison haché maigre



Tranches de bacon



Linguines fraîches



Piment chili



Tomates broyées



Oignon, haché



Mélange de champignons



Persil



Base pour sauce tomate



Parmesan, râpé grossièrement



Purée d'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

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	370 ml	796 ml
Oignon, haché	56 g	113 g
Mélange de champignons	200 g	400 g
Persil	7 g	7 g
Base pour sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
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 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



Préparer

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. Entre-temps, trancher finement les **champignons**. Hacher grossièrement le **persil**. Hacher finement le **piment**, en retirant les graines pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape!)



Faire cuire la sauce

Ajouter les **champignons**, les **oignons**, la **purée d'ail** et la **moitié** du **piment** à la poêle. Faire cuire 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

Couper le **bacon** sur la largeur 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 remuant 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 le **gras** dans la poêle.



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 pour enrober.



Faire cuire le bison

Faire chauffer la poêle contenant le **gras de bacon réservé** à feu moyen-élevé. Ajouter le **bison**. Faire cuire 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 **bison** et la **sauce**, l'**eau de cuisson réservée**, 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 **persil** et du **reste** du **parmesan**. Parsemer du **reste** du **piment**, au goût.

Le repas est prêt!