

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 rouge



Tomates broyées



Oignon, haché



Mélange de champignons



Persil



Base pour sauce tomate



Parmesan, râpé



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 rouge 🌶️	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	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 jusqu'à ce que la température interne du bison et du bacon 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

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Préparer

- Ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** (utiliser les mêmes quant. pour 4 pers.) dans une grande casserole. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, trancher finement les **champignons**.
- Hacher grossièrement le **persil**.
- Hacher finement le **piment chili**, en retirant les graines pour un goût moins épicé. (**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 chili** à la poêle. Faire cuire de 5 à 6 min ou jusqu'à ce que les **champignons** aient ramolli, en remuant à l'occasion.
- Ajouter la **base pour sauce tomate**, le **concentré de bouillon** et les **tomates broyées**. Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, en remuant à l'occasion. **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 min ou jusqu'à ce qu'il soit croustillant, en retournant à l'occasion**.
- Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans un petit bol. Réserver.
- Réserver le **gras de bacon** dans la poêle.



Faire cuire les linguines

- Entre-temps, 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 **½ tasse d'eau de cuisson** (doubler pour 4 pers.), puis égoutter et remettre les **linguines** dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler pour 4 pers.), puis remuer pour enrober.



Faire cuire le bison

- Faire chauffer la poêle contenant le **gras de bacon réservé** à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bison** à la poêle chaude. Faire cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que le **bison** perde sa couleur rosée, en le défaisant en morceaux**.
- **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 chili**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!