

# Pâtes arrabbiata 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 à l'ail et aux oignons



Oignon, haché



Mélange de champignons



Persil



Base de sauce tomate



Parmesan, râpé grossièrement



Gousses 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

Poissière, 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 à l'ail et aux oignons	370 ml	740 ml
Oignon, haché	56 g	113 g
Mélange de champignons	200 g	400 g
Persil	7 g	7 g
Base de sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Gousses d'ail	2	4
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire le bison et le porc 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



## Préparer

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **1 c. à soupe de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, émincer les **champignons**.
- Hacher grossièrement le **persil**.
- Peler, puis hacher ou presser l'**ail**.
- Hacher finement le **piment chili**, en retirant les **graines** pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)



## Cuire la sauce

- Dans la poêle contenant le **bison**, ajouter les **champignons**, les **oignons**, l'**ail** et la **moitié** des **piments chili**. Cuire de 5 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **champignons** ramollissent.
- Ajouter la **base de sauce tomate**, le **concentré de bouillon** et les **tomates broyées**. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. **Saler** et **poivrer**.



## Cuire le bacon

- Trancher le **bacon** sur la largeur en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bacon**. Cuire de 5 à 7 min, 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.
- Laisser l'excédent de **gras de bacon** dans la poêle.



## Cuire les linguines

- Entre-temps, ajouter les **linguines** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **linguines** soient tendres.
- Réserver **½ tasse d'eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.), puis égoutter et remettre les **linguines** dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis remuer pour enrober.



## Cuire le bison

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



## Terminer et servir

- Dans la casserole contenant les **linguines**, ajouter le **bison**, la **sauce**, l'**eau de cuisson réservée** et la **moitié** du **parmesan**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Répartir les **pâtes arrabbiata au bison et au bacon** dans les assiettes.
- Parsemer de **bacon**, de **persil** et du **reste** du **parmesan**.
- Parsemer du **reste** des **piments chili**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!