



PENNES AUX POIS ET AU BACON

avec parmesan et noix de pin



BONJOUR

TRANCHES DE BACON

Le bacon croustillant donne un goût salé à ce plat de pâtes classique!

TEMPS: 35 MIN



Tranches de bacon



Ail



Noix de pin



Penne



Pois verts



Concentré de bouillon de légumes



Crème sure



Fromage parmesan

SORTEZ

- Tasses à mesurer
- Grande poêle antiadhésive
- Cuillères à mesurer
- Grande casserole
- Passoire
- Sel et poivre
- Essuie-tout
- Huile d'olive ou de canola
- Presse-ail
- Fouet

INGRÉDIENTS

4 pers

- Tranches de bacon 250 g
- Ail 12 g
- Noix de pin 5 56 g
- Penne 1 340 g
- Pois verts 227 g
- Concentré de bouillon de légumes 2
- Crème sure 2 ½ tasse
- Fromage parmesan 2 ½ tasse

ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soya, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Fish/Poisson
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

*Wash and dry all produce.

**Cook to a min. internal temp. of 71 °C/160 °F.



BON DÉPART



À l'étape 5, la chaleur résiduelle de la cuisinière suffit à cuire l'ail, sans risque de le brûler!



1 GRILLER LES NOIX

Laver et sécher tous les aliments.*

Dans une grande casserole, ajouter **12 tasses** d'eau et **2 c. à thé** de sel. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Entre-temps, dans une grande poêle antiadhésive sèche à feu moyen, ajouter les **noix de pin**. Griller en remuant souvent jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 4 à 5 min. (**ASTUCE:** attention de ne pas les brûler!) Retirer la poêle du feu et réserver les **noix** dans une assiette.



4 CUIRE LE BACON

Dans la même poêle sèche à feu moyen, ajouter le **bacon**. Cuire en remuant jusqu'à ce qu'il soit croustillant, de 8 à 10 min. (**ASTUCE:** cuire à une temp. interne minimale de 71 °C/160 °F.**) Réserver le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Retirer la poêle du feu et y garder **1 c. à table** de **gras de bacon**. Jeter le reste. Lorsque les **pennes** sont tendres, réserver **1 tasse** d'eau de cuisson, puis égoutter.

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



2 CUIRE LES PENNE

Ajouter les **pâtes** à l'eau bouillante. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'elles soient tendres, de 10 à 12 min.



5 PRÉPARER LA SAUCE

Remettre la même poêle (avec le gras de bacon) sur le feu, puis ajouter l'**ail**. Cuire en remuant, de 30 à 45 secondes. Retirer la poêle du feu. Ajouter la **crème sure**, les **concentrés de bouillon**, l'**eau réservée** et **¼ tasse** de **parmesan**. Fouetter jusqu'à l'obtention d'une **sauce** lisse. Ajouter les **pennes** et les **pois**. Mélanger jusqu'à ce que les **pois** soient chauds et que les **pennes** soient couvertes de sauce. **Saler** et **poivrer**.



3 PRÉPARATION

Entre-temps, peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Couper le **bacon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). (**NOTE:** pour couper le bacon plus facilement, utiliser des ciseaux de cuisine!)



6 FINIR ET SERVIR

Répartir les **pennes** dans les assiettes. Saupoudrer chaque assiette de **bacon croustillant**, de **noix de pin** et de **1 c. à table** de **parmesan**.

CRÉMEUSE!

La crème sure ajoute un côté acidulé et onctueux à cette sauce!