

Pennes crémeuses dans une sauce sauge-courge musquée avec bacon croustillant

Découverte

Épicée (au goût)

30 minutes



Tranches de bacon



Courge musquée, en cubes



Fromage à la crème



Concentré de bouillon de poulet



Échalote



Gousses d'ail



Sauge



Bébés épinards



Parmesan, râpé grossièrement



Pennes



Flocons de piment

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.

Guide pour la quantité de sauge à l'étape 5 (doubler la qté pour 4 pers.) :

- Doux : 1 c. à thé
- Moyen : 2 c. à thé
- Très parfumé : 1 c. à soupe

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 6 (doubler la qté pour 4 pers.) :

- Doux : ½ c. à thé
- Moyen : ¼ c. à thé
- Épicé : ½ c. à thé

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, presse-purée, cuillère à rainures, casserole moyenne, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tranches de bacon	100 g	200 g
Courge musquée, en cubes	170 g	340 g
Fromage à la crème	43 g	86 g
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Échalote	50 g	100 g
Gousses d'ail	1	2
Sauge	7 g	7 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Pennes	170 g	340 g
Flocons de piment 🌶️	½ c. à thé	1 c. à thé
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

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-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



1 Faire bouillir l'eau de cuisson et cuire la courge

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses** d'eau et **2 c. à thé** de sel (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, dans une casserole moyenne, recouvrir la **courge** d'assez d'eau (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **1 c. à thé** de sel (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen-élevé. Cuire à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans la **courge**.
- Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Écraser la **courge** jusqu'à l'obtention d'une purée lisse.



4 Cuire le bacon

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Couper le **bacon** sur la largeur en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Ajouter à la poêle sèche. Cuire de 5 à 7 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant**.
- Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver.
- Laisser l'excédent de **gras de bacon** dans la poêle.



2 Cuire les pennes

- Entre-temps, ajouter les **pennes** à l'eau **bouillante**. Cuire à découvert de 10 à 12 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver **¾ tasse** d'eau de cuisson (doubler la qté pour 4 pers.), puis égoutter les **pennes** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



5 Cuire la sauce

- Lorsque la courge sera presque cuite, chauffer la même poêle à feu moyen.
- Ajouter les **échalotes**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **échalotes** ramollissent légèrement.
- Ajouter l'**ail**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant constamment, jusqu'à ce que l'**ail** dégage son arôme.
- Ajouter la **purée de courge**, le **concentré de bouillon**, le **fromage à la crème**, l'**eau de cuisson réservée**, **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.) et **2 c. à thé** de **sauge**. (REMARQUE : Consulter le guide pour la quantité de sauge.) **Saler** et **poivrer**.
- Monter à feu moyen-élevé. Porter à légère ébullition, en fouettant constamment, jusqu'à ce que la **sauce** soit homogène.



3 Préparer

- Entre-temps, peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Détacher **quelques feuilles de sauge** de la branche, puis hacher finement **1 c. à soupe** (doubler la qté pour 4 pers.).



6 Terminer et servir

- Dans la poêle contenant la **sauce**, ajouter les **épinards**, les **pennes** et le **parmesan**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épinards** tombent et que la **sauce** épaississe légèrement. **Saler** et **poivrer**, au goût.
- Répartir les **pennes** dans les assiettes.
- Parsemer de **bacon** et d'**un peu** de **flocons de piment**, si désiré. (REMARQUE : Consulter le guide pour le niveau d'épice.)

Le souper, c'est réglé!