

# Ragù de porc effiloché à la tomate

avec linguines et tomates éclatées

20 minutes



Porc effiloché



Linguines



Mirepoix



Sauce tomate



Tomates broyées



Assaisonnement italien



Petites tomates



Ail



Glaçage balsamique



Persil



Parmesan

BONJOUR PORC EFFILOCHÉ

*Pour un goût fumé et savoureux en seulement 20 minutes!*

## D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Dans une grande casserole, ajouter 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel. (REMARQUE : Utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, tamis, papier d'aluminium, grand bol, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc effiloché	300 g	600 g
Linguines	170 g	340 g
Mirepoix	113 g	227 g
Sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Tomates broyées	370 ml	740 ml
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	1 c. à soupe
Petites tomates	113 g	227 g
Ail	6 g	12 g
Glaçage balsamique	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Persil	7 g	14 g
Parmesan	¼ tasse	½ tasse
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 atteigne au moins 71 °C (160 °F).

## Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

*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

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



### Faire cuire les pâtes

Ajouter les **pâtes** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'elles soient tendres, de 10 à 12 minutes. Réserver **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis égoutter. Remettre les **pâtes** dans la même casserole, hors du feu.



### Faire griller les tomates

Pendant que les **pâtes** cuisent, disposer les **tomates** sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium, puis arroser de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Faire griller au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles éclatent, de 5 à 6 minutes. Transférer les **tomates** éclatées dans un grand bol et incorporer la **moitié** du **glaçage balsamique**. Réserver.



### Commencer à préparer la sauce ragù

Pendant que les **tomates** grillent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis la **mirepoix**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les légumes ramollissent. **Saler** et **poivrer**.



### Terminer la sauce ragù

Pendant que la **mirepoix** cuit, hacher grossièrement le **persil**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans la poêle contenant la **mirepoix**, ajouter l'**ail**, le **porc effiloché**, les **tomates broyées**, la **sauce tomate**, l'**assaisonnement italien**, la **moitié** du **persil** et le **reste** du **glaçage balsamique**. Réduire à feu moyen-doux. Faire cuire jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement et que le **porc** soit chaud, de 4 à 5 minutes. **\*\* Saler** et **poivrer**.



### Assembler les pâtes

Ajouter la **sauce ragù au porc effiloché** et l'**eau de cuisson réservée** à la grande casserole de **pâtes**. Bien mélanger.



### Terminer et servir

Répartir le **ragù au porc** et les **linguines** dans les bols. Garnir des **tomates au glaçage balsamique**. Saupoudrer de **parmesan** et du **reste** du **persil**.

**Le repas est prêt!**