

# Rigatonis au fromage et au pesto crémeux

avec bacon croustillant et légumes

Familiale

25 à 35 minutes



## RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.  
Si vous désirez changer la protéine,  
suivez les instructions au verso de  
cette fiche!  
Bonne cuisine!



Rigatonis



Poitrines de poulet



Tranches de bacon



Pesto au basilic



Échalote



Parmesan, râpé  
grossièrement



Crème



Poivron



Maïs en grains



Mélange d'épices  
pour sauce crémeuse

BONJOUR RIGATONIS

*Des pâtes à rainures qui agrippent parfaitement la sauce!*

# D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, cuillère à rainures, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Rigatonis	170 g	340 g
Poitrines de poulet	2	4
Tranches de bacon	100 g	200 g
Pesto au basilic	¼ tasse	½ tasse
Échalote	50 g	100 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Crème	56 ml	113 ml
Poivron	160 g	320 g
Mais en grains	113 g	227 g
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	1 c. à soupe	2 c. à soupe

Sel et poivre\*

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire le poulet et le bacon jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °F), respectivement. Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

♦ L'emballage sous vide garantit une fraîcheur maximale des aliments, mais peut légèrement faire changer leur couleur et leur donner une odeur plus prononcée. Chaque aliment retrouvera son état d'origine 3 min après l'ouverture de l'emballage.

## 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



## Cuire les rigatonis

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau chaude** et **1 c. à soupe de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Ajouter les **rigatonis** 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 **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.), puis égoutter les **rigatonis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



## Cuire les légumes

- Chauffer la poêle contenant le **gras de bacon réservé** à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **maïs**. Cuire de 2 à 3 min en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **maïs** ramollisse.
- Ajouter les **poivrons** et les **échalotes**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent. **Saler et poivrer**.
- Saupoudrer du **mélange pour sauce crémeuse**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant constamment, jusqu'à ce que les **légumes** soient enrobés.



## Préparer

- Entre-temps, évider, puis couper les **poivrons** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Peler, puis émincer l'**échalote**.

Si vous avez choisi d'ajouter les **poitrines de poulet**, les sécher avec un essuie-tout. **Saler et poivrer**. Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile**, puis le **poulet**. (**REMARQUE** : Cuire en plusieurs étapes pour 4 pers. en utilisant ½ c. à soupe d'huile chaque fois.) Saisir de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce que le **poulet** soit doré. Transférer le **poulet** sur une plaque à cuisson. Rôtir au **centre** du four de 8 à 10 min, jusqu'à ce qu'il soit complètement cuit.\*\* Utiliser la même poêle pour cuire le **bacon** à l'étape 3.



## Assembler les pâtes

- Ajouter le **pesto** et l'**eau de cuisson réservée**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Dans la casserole contenant les **rigatonis**, ajouter le **mélange de légumes**, la **crème**, la **moitié du bacon** et la **moitié du parmesan**. Bien mélanger.



## Cuire le bacon

- Couper le **bacon** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bacon** à la poêle sèche. Cuire de 7 à 9 min, en remuant 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.
- Conserver **1 c. à soupe de gras de bacon** (doubler la qté pour 4 pers.), puis jeter l'excédent avec précaution.



## Terminer et servir

- Répartir les **rigatonis** dans les bols.
- Parsemer du **reste du parmesan** et du **reste du bacon**.

Émincer le **poulet**. Garnir les **rigatonis** de **poulet**.

## Le souper, c'est réglé!