

Spaghettis à la bolognaise de porc avec salade fraîche

Rapido

25 minutes



Porc haché



Purée d'ail



Mirepoix



Thym



Sauce marinara



Concentré de
bouillon de poulet



Spaghettis



Parmesan, râpé
grossièrement



Mélange printanier



Vinaigre de vin rouge



Crème

BONJOUR MIREPOIX

Une base aux saveurs classiques qui est composée de carottes, de céleris et d'oignons!

D'abord

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

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, grand bol, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Purée d'ail	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mirepoix	113 g	227 g
Thym	7 g	7 g
Sauce marinara	½ tasse	1 tasse
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Spaghettis	170 g	340 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Mélange printanier	56 g	113 g
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Crème	56 ml	113 ml
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'app.

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 **2 c. à thé de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, détacher les **feuilles de thym** des branches, puis les hacher grossièrement.



Terminer la sauce bolognaise

- Dans la poêle contenant le **porc**, ajouter le **thym**, la **sauce marinara**, le **concentré de bouillon**, l'**eau de cuisson réservée** et la crème.
- Porter à ébullition.
- Réduire à feu moyen. Poursuivre la cuisson de 8 à 10 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.



Cuire les spaghettis

- Ajouter les **spaghettis** 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 **½ tasse d'eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.), puis égoutter les **spaghettis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



Assembler la salade

- Entre-temps, mélanger dans un grand bol le **vinaigre**, **1 c. à thé de sucre** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les qtés pour 4 pers.).
- Ajouter le **mélange printanier**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.



Commencer la sauce bolognaise

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis la **mirepoix**, la **purée d'ail** et le **porc**. **Saler** et **poivrer**.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.



Terminer et servir

- Dans la casserole contenant les **spaghettis**, ajouter la **sauce bolognaise**, puis remuer pour enrober.
- Répartir les **spaghettis à la bolognaise** et la **salade** dans les assiettes.
- Parsemer de **parmesan**.

Le souper, c'est réglé!