

Spaghettis à la bolognaise

avec salade du jardin fraîche

Rapido

25 minutes



Porc haché



Purée d'ail



Mirepoix



Thym



Sauce marinara



Concentré de bouillon de poulet



Spaghettis



Parmesan, râpé grossièrement



Mélange printanier



Petites tomates



Vinaigre de vin rouge



Persil



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	1 c. à soupe	2 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
Petites tomates	113 g	227 g
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Persil	7 g	14 g
Crème	56 g	113 g
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
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 74 °C (165 °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



Préparer

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. En attendant que l'eau bouille, détacher de la branche les **feuilles de thym**, puis les hacher grossièrement. Hacher grossièrement le **persil**. Couper les **tomates** en deux.



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, puis réduire à feu moyen. Terminer la cuisson en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, de 8 à 10 minutes.



Faire cuire les spaghettis

Ajouter les **spaghettis** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 10 à 12 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres. Réserver **½ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes), égoutter les **spaghettis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



Assembler la salade

Pendant que la **sauce bolognaise** cuit, combiner dans un grand bol le **vinaigre**, **1 c. à thé de sucre** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). Ajouter le **mélange printanier** et les **tomates**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Commencer la sauce bolognaise

Pendant que les **spaghettis** cuisent, 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**, la **purée d'ail** et le **porc**. **Saler** et **poivrer**. Faire cuire le **porc** de 4 à 5 minutes, en le dé faisant en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.



Terminer et servir

Ajouter la **sauce bolognaise** à la casserole contenant les **spaghettis**, puis bien mélanger. Répartir les **pâtes** et la **salade** dans les assiettes. Parsemer les **pâtes** de **parmesan** et de **persil**.

Le repas est prêt!