



Linguines Alfredo à la dinde et au bacon avec épinards

FAMILIALE 20 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.
Merci de votre compréhension.
Bon appétit!



Lanières de dinde



Bacon, en tranches



Linguines



Bébés épinards



Crème



Fromage parmesan



Assaisonnement italien



Oignon, haché



Sel d'ail

BONJOUR CISEAUX!

Les ciseaux sont le parfait outil pour couper facilement le bacon en tranches de 1,25 cm.

COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller.
- Laver et sécher tous les aliments.
- Dans une grande casserole, ajouter 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.

Sortez

Grande poêle antiadhésive, plaque à cuisson, cuillères à mesurer, grande casserole, tasses à mesurer, passoire, papier d'aluminium, essuie-tout, cuillère trouée

Ingrédients

	4 pers
Lanières de dinde	680 g
Bacon, en tranches	200 g
Linguines	340 g
Bébés épinards	227 g
Crème	237 ml
Fromage parmesan	½ tasse
Assaisonnement italien	1 c. à table
Oignon, haché	113 g
Sel d'ail	1 ½ c. à thé
Huile*	
Poivre*	

* Pas inclus dans la boîte.

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

*** Cuire à une température interne minimale de 74 °C/165 °F; la taille affecte le temps de cuisson.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1. CUIRE LE BACON

Couper le **bacon** en lanières de 1,25 cm (½ po). Dans une grande poêle antiadhésive sèche à feu moyen-élevé, ajouter le **bacon**. Cuire, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant, de 5 à 7 min.** Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère trouée, réserver le **bacon** dans une assiette. Réserver **2 c. à table de gras de bacon** dans la poêle et jeter le reste.



4. PRÉPARER LA SAUCE

Pendant que la dinde grille, chauffer la même poêle (celle avec le gras de bacon) à feu moyen. Ajouter les **oignons** et le **sel d'ail**. Cuire, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 3 à 4 min. Ajouter la **crème** et mijoter jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, de 2 à 3 min.



2. CUIRE LES LINGUINES

Pendant que le **bacon** cuit, rompre les **linguines** en deux et les ajouter à la casserole d'eau bouillante. Cuire à découvert, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 10 à 12 min. Réserver **½ tasse d'eau de cuisson**, puis égoutter les **linguines** et les remettre dans la même casserole.



5. FINIR LES LINGUINES

Dans la casserole de linguines, ajouter la **sauce à la crème**, les **épinards**, l'**eau de cuisson réservée**, la **moitié** du **parmesan** et la **moitié** du **bacon**. Mélanger jusqu'à ce que les **épinards** tombent, 1 min. **Saler et poivrer**.



3. GRILLER LA DINDE

Sécher la **dinde** avec un essuie-tout. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium, arroser la **dinde** de **1 c. à table d'huile** puis saupoudrer d'**assaisonnement italien**. **Saler et poivrer**. Bien mélanger. Cuire, au **centre** du four, en retournant à la mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elle soit entièrement cuite, de 10 à 12 min.***



6. FINIR ET SERVIR

Répartir les **linguines** dans les assiettes. Garnir de **dinde**, puis saupoudrer **du reste de bacon** et de **parmesan**.

Le souper, c'est réglé!