



Linguines aux pétoncles et au bacon avec épinards

De luxe

35 minutes



Pétoncles géants
227 g | 454 g



Linguines
170 g | 340 g



Crème
237 ml | 474 ml



Tranches de
bacon
100 g | 200 g



Mélange d'épices
pour sauce
crémeuse
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Bébés épinards
56 g | 113 g



Parmesan, râpé
grossièrement
¼ tasse | ½ tasse



Purée d'ail
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Persil
7 g | 14 g



Citron
1 | 1

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Cuire le bacon

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

- Trancher le **bacon** en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bacon**. Cuire de 5 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il 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 thé** (2 c. à thé) de **gras de bacon** dans la poêle, puis jeter l'excédent avec précaution.

2



Préparer

- Entre-temps, hacher grossièrement le **persil** et les **épinards**.
- Zester, puis presser la **moitié** du **citron**. Couper le **reste** du **citron** en quartiers.
- Sécher les **pétoncles** avec un essuie-tout, en appuyant pour absorber le plus d'humidité possible. **Saler** et **poivrer**.

3



Cuire les linguines

- Ajouter les **linguines** 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** (1 tasse) d'**eau de cuisson**, puis égoutter les **linguines**.

4



Saisir les pétoncles

- Chauffer la poêle contenant le **gras de bacon réservé** (celle de l'étape 1) à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **pétoncles**. Poêler de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce que les **pétoncles** soient dorés et entièrement cuits**.
- Transférer dans une autre assiette.

5



Préparer la sauce

- Chauffer la même poêle à feu moyen.
- Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **épinards** et la **purée d'ail**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épinards** tombent.
- Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient enrobés.
- Ajouter la **crème**, **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **zeste de citron**, **2 c. à thé** (4 c. à thé) de **jus de citron** et l'**eau de cuisson réservée**. Poursuivre la cuisson pendant 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. **Saler** et **poivrer**, au goût.
- Ajouter les **linguines**, les **pétoncles** et le **persil**. Bien mélanger.

6



Terminer et servir

- Répartir les **linguines** dans les assiettes. Garnir de **bacon** et de **parmesan**.
- Arroser du **jus** d'un **quartier de citron**, si désiré.

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