



# Crevettes à la sauce crémeuse à l'ail et saumon aux herbes avec linguines fraîches et poivrons

Vos préférés

40 minutes



Filets de saumon,  
avec la peau  
250 g | 500 g



Crevettes  
285 g | 570 g



Persil  
7 g | 7 g



Poivron  
1 | 2



Oignon jaune  
½ | 1



Citron  
1 | 1



Gousses d'ail  
2 | 4



Flocons de  
piment  
1 c. à thé | 1 c. à thé



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



Crème  
113 ml | 237 ml



Linguines  
fraîches  
227 g | 454 g

**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

## Préparer et mélanger l'huile à l'ail

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- **Guide pour le niveau d'épice à l'étape 2 :**
  - Doux : ½ c. à thé
  - Moyen : 1 c. à thé
  - Épicé : 2 c. à thé

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **1 c. à soupe de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, hacher finement le **persil**.
- Éviter, puis couper le **poivron** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Peler l'**oignon**, puis couper la **moitié** (l'oignon entier pour 4 pers.) en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Zester la **moitié** du **citron** (le citron entier pour 4 pers.), puis couper en quartiers.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.

2

## Rôtir le saumon et les poivrons

- Dans un petit bol, mélanger le **zeste de citron**, la **moitié** du **persil**, la **moitié** de l'**ail**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** et **¼ c. à thé de flocons de piment**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.)
- Sur une moitié d'une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium, arroser les **poivrons** de **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Sécher le **saumon** avec un essuie-tout, puis **saler** et **poivrer**.
- Sur l'autre moitié de la plaque à cuisson, disposer le **saumon**, puis badigeonner d'**huile à l'ail et aux herbes**.
- Cuire au **centre** du four de 9 à 12 min, jusqu'à ce que les **poivrons** soient légèrement croquants et que le **saumon** soit entièrement cuit\*\*.

3

## Cuire les crevettes

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Pendant ce temps, à l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**.
- Ajouter à la poêle chaude **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **crevettes** et le **reste** de l'**ail**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses\*\*.
- Retirer la poêle du feu. Transférer les **crevettes** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.

4

## Préparer la sauce crémeuse

- Chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils ramollissent.
- Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** soient enrobés.
- Ajouter la **crème** et **½ tasse** (1 tasse) d'**eau**. (**CONSEIL** : Pour une sauce plus crémeuse, utiliser du lait au lieu de l'eau.) Porter à légère ébullition.
- Cuire de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. **Saler** et **poivrer**, au goût.

5

## Cuire les linguines

- Lorsque la **sauce** sera presque terminée, ajouter les **linguines** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver **¼ tasse** (½ tasse) d'**eau de cuisson**.
- Égoutter et remettre les **linguines** dans la même casserole, hors du feu.

6

## Terminer et servir

- Dans la casserole contenant les **linguines**, ajouter la **sauce crémeuse**, les **crevettes** et les **poivrons**. (**CONSEIL** : Pour une consistance plus légère, ajouter l'eau de cuisson réservée, de 1 à 2 c. à soupe à la fois, si désiré.) **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger.
- Répartir les **linguines** dans les assiettes. Garnir de **saumon**, puis parsemer du **reste** du **persil**.
- Arroser du **jus d'un quartier de citron** et parsemer du **reste** des **flocons de piment**, si désiré.

\*\* Cuire les crevettes et le saumon jusqu'à ce que leurs températures internes atteignent au moins 74 °C (165 °F) et 70 °C (158 °F), respectivement. Le temps de cuisson peut varier selon la taille.