



Linguines crémeuses aux crevettes citronnées avec bacon et sauce tomate crémeuse

Pâtes fraîches 20 minutes



Crevettes
285 g | 570 g



Tranches de
bacon
100 g | 200 g



Linguines
fraîches
227 g | 454 g



Petites tomates
227 g | 454 g



Citron
1 | 1



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



Bébé épinards
56 g | 113 g



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



Base de sauce
tomate
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Crème
113 ml | 237 ml

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

- Avant de commencer, ajouter dans une grande casserole 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.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- **Guide pour le niveau d'épice à l'étape 4 :**
 - Doux : 1/8 c. à thé (1/4 c. à thé)
 - Moyen : 1/4 c. à thé (1/2 c. à thé)
 - Épicé : 1/2 c. à thé (1 c. à thé)

- Entre-temps, couper les **tomates** en deux.
- Zester, puis presser la **moitié** du **citron**. Couper le **reste** du **citron** en quartiers.

2



Cuire le bacon

- Couper les **tranches de bacon** en deux sur la largeur. (**CONSEIL** : Utiliser des ciseaux de cuisine pour couper le **bacon** plus facilement.)
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Recouvrir une assiette d'essuie-tout.
- Ajouter le **bacon** à la poêle chaude. Cuire de 5 à 7 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**.
- Retirer du feu. À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le **bacon** dans l'assiette recouverte d'essuie-tout.
- Égoutter avec précaution et jeter l'excédent de gras, puis essuyer la poêle.

3



Assaisonner les crevettes

- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**. Sécher avec un essuie-tout. **Saler et poivrer**.

4



Préparer la sauce

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 1) à feu moyen.
- Ajouter 1/2 c. à soupe (1 c. à soupe) de **beurre**, puis les **tomates**, la **base de sauce tomate**, la **purée d'ail** et 1/2 c. à thé de **flocons de piment**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **tomates** ramollissent.
- Ajouter la crème et les **crevettes**. Porter à légère ébullition. Continuer de poêler de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement et que les **crevettes** soient entièrement cuites**.

5



Cuire les linguines

- Lorsque la **sauce** sera presque terminée, ajouter les **linguines** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver 1/2 tasse (1 tasse) d'**eau de cuisson**, puis égoutter les **linguines** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.

6



Terminer et servir

- Dans la casserole contenant les **linguines**, ajouter la **sauce**, les **épinards**, le **zeste de citron**, la **moitié** de l'**eau de cuisson réservée**, 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de **beurre** et 1/2 c. à soupe de **jus de citron**. (1 c. à soupe) de **jus de citron**.
- **Saler et poivrer**. Bien mélanger de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **épinards** tombent et que le beurre fonde. (**CONSEIL** : Pour une consistance plus légère, ajouter plus d'eau de cuisson, de 1 à 2 c. à soupe à la fois, si désiré.)
- Répartir les **linguines** dans les assiettes.
- Parsemer de **bacon** en l'émiettant.
- Arroser du **jus d'un quartier de citron**, si désiré.

** Cuire les crevettes et le bacon jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °F), respectivement.