



Puttanesca aux crevettes et au bacon

avec épinards et olives

Pâtes fraîches

Épicée

20 minutes



Crevettes
285 g | 570 g



Tranches de
bacon
100 g | 200 g



Linguines
fraîches
227 g | 454 g



Tomates broyées
à l'ail et aux
oignons
1 | 2



Olives mélangées
60 g | 120 g



Flocons de
piment
½ c. à thé | 1 c. à thé



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



Oignon jaune,
haché
56 g | 113 g



Jeunes épinards
56 g | 113 g



Parmesan, râpé
grossièrement
¼ tasse |
½ tasse

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, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- 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.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Couper le **bacon** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bacon** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau**. Cuire de 5 à 7 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant**. Retirer du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver.

4



Préparer la sauce

- Entre-temps, conserver **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **gras de bacon** dans la poêle et jeter le reste, puis ajouter les **oignons**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient tendres.
- Ajouter **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **flocons de piment**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épices** dégagent leur arôme.
- Ajouter les **tomates broyées**, la **purée d'ail**, la **moitié** des **olives**, **¼ tasse** (½ tasse) d'**eau** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre**. Continuer à cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. **Saler et poivrer**, au goût.
- Retirer du feu.

2



Préparer

- Entre-temps, hacher grossièrement les **épinards**.
- Égoutter les **olives** et les couper en deux.
- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout. Réserver.

3



Cuire les crevettes

- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **crevettes** de **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**. **Saler et poivrer**. Griller au **centre** du four de 5 à 6 min, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses**.

5



Cuire les pâtes

- Entre-temps, 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.
- Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu.

6



Terminer et servir

- Dans la grande casserole contenant les **linguines**, ajouter la **sauce**, puis les **crevettes** et les **épinards**. Bien mélanger, **saler et poivrer**.
- Répartir les **linguines** dans les assiettes.
- Parsemer de **bacon**, du **reste** des **olives** et de **parmesan**.

**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.