



Linguines aux pétoncles en sauce rosée avec pois sucrés et échalotes frites

De luxe

25 minutes



Pétoncles géants
227 g | 454 g



Linguines
fraîches
227 g | 454 g



Pain ciabatta
1 | 2



Pois sucrés
113 g | 227 g



Échalotes frites
28 g | 56 g



Crème
56 ml | 113 ml



Pesto de tomates
séchées
¼ tasse | ½ tasse



Parmesan, râpé
grossièrement
¼ tasse | ½ tasse



Tartinade à l'ail
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Concentré de
bouillon de
poulet
1 | 2

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, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- 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.

- Parer les **pois sucrés** et les couper en deux.
- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **pétoncles**. Sécher les **pétoncles** avec un essuie-tout. **Saler et poivrer**.

2



Saisir les pétoncles

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **pétoncles**. Saisir de 1 à 2 min par côté, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **pétoncles** soient dorés**. Retirer du feu, puis ajouter la **moitié** de la **tartinade à l'ail**. Remuer pour enrober, jusqu'à ce que la **tartinade à l'ail** fonde.
- Transférer les **pétoncles** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.
- Essuyer la poêle avec précaution.

3



Cuire les pois sucrés et la sauce

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **pois sucrés**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils commencent à ramollir. **Saler et poivrer**.
- Ajouter le **pesto**, le **concentré de bouillon**, la **crème** et ½ tasse (1 tasse) de **lait**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Retirer du feu.

4



Cuire les pâtes

- Entre-temps, ajouter les **linguines** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 2 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**, puis égoutter les **linguines** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Incorporer 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de **beurre**.

5



Préparer le pain à l'ail

- Couper les **pains ciabatta** en deux.
- Étendre le **reste** de la **tartinade à l'ail** sur les **ciabattas**, puis parsemer de la **moitié** du **parmesan**. Disposer les **ciabattas**, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Griller de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

6



Terminer et servir

- Dans la casserole contenant les **linguines**, ajouter la **sauce** et l'**eau de cuisson réservée** (celle de l'étape 4). Remuer pour enrober.
- Répartir les **pâtes** dans les bols. Garnir de **pétoncles**.
- Parsemer d'**échalotes frites** et du **reste** du **parmesan**.
- Servir le **pain à l'ail** en accompagnement.

**Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.