

Linguines aux pétoncles en sauce rosée

avec pois sucrés et échalotes frites

De luxe

25 minutes





227 g | 454 g



Pétoncles géants



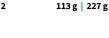


Pain ciabatta



Pois sucrés

1 | 2





Échalotes frites 28 g | 56 g



56 ml | 113 ml



Pesto de tomates séchées 1/4 tasse | 1/2 tasse



Parmesan, râpé grossièrement 1/4 tasse | 1/2 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.

Matériel | Plaque à cuisson, grande poêle antiadhésive, grande casserole, tasses à mesurer, cuillères à mesurer, essuie-tout, papier parchemin, tamis



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.



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.



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.



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.



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!)



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.

Unités de mesure à chaque étape 2 personnes (2 c. à soupe) d'huile service de la chaque étape 2 personnes (2 c. à soupe) d'huile