

# Linguines fraîches Alfredo aux crevettes géantes façon BLT

avec sauce crémeuse au vin blanc et à l'ail

Pâtes fraîches

35 minutes





Crevettes géantes 285 g | 570 g



100 g | 200 g

Petites tomates

113 g | 227 g

Jeunes épinards 113 g | 227 g

7g | 14g

113 ml | 237 ml



Linguines fraîches 227 g | 454 g







Gousses d'ail



Mélange d'épices pour sauce crémeuse





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



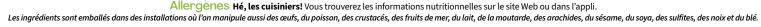
Vin blanc de cuisine 4 c. à soupe 8 c. à soupe



crème

1 | 2





Matériel | Papier d'aluminium, plaque à cuisson, grande poêle antiadhésive, grande casserole, tasses à mesurer, cuillères à mesurer, essuie-tout, pince de cuisine, tamis



# Cuire le bacon et préparer

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- · Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Dans une grande casserole, ajouter 10 tasses d'eau et 1 c. à soupe de sel (les mêmes qtés pour 4 portions). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter le **bacon**. Cuire de 5 à 7 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant\*\*. Retirer du feu.
- Pendant que le bacon cuit, peler, puis couper l'oignon en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis hacher finement ou presser l'ail.
- Hacher grossièrement le persil.



### Griller les tomates

- Recouvrir une plaque à cuisson de papier d'aluminium.
- Couper les tomates en deux.
- Sur la plaque préparée, arroser les tomates de ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'huile. Saler et poivrer. Remuer pour enrober.
- Griller au centre du four de 7 à 9 min, jusqu'à ce que les tomates soient légèrement dorées et commencent à éclater.
- À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le bacon dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver.
- Réserver 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de gras de bacon dans la poêle. Jeter l'excédent.



# Préparer et saisir les crevettes

- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les crevettes.
  Sécher avec un essuie-tout. Enlever et jeter les queues. Saler et poivrer.
- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
  Ajouter les crevettes. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les crevettes deviennent roses\*\*. Transférer dans une assiette et couvrir pour garder chaud.



# Préparer la sauce

- Chauffer la même poêle à feu moyen-doux.
  Ajouter 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de beurre et les oignons. Cuire de 2 à 4 min, en remuant souvent et en décollant les morceaux brunis au fond de la poêle, jusqu'à ce que les oignons ramollissent et soient dorés.
- Ajouter le mélange d'épices pour sauce crémeuse et l'ail. Remuer pour enrober.
- Ajouter le vin blanc, la crème, le fromage à la crème et ½ tasse (¾ tasse) d'eau. Saler et poivrer. Porter à légère ébullition.
- Laisser mijoter de 3 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la sauce soit homogène et épaississe légèrement.



### Cuire les linguines

- Pendant que la sauce mijote, ajouter les linguines à l'eau bouillante. Cuire de 2 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les pâtes soient tendres, mais encore fermes sous la dent.
- Réserver ¼ tasse (½ tasse) d'eau de cuisson.
  Égoutter les linguines, puis les remettre dans la casserole, hors du feu.



### Terminer et servir

- Dans la poêle contenant la sauce, ajouter les épinards, les crevettes, les linguines, le parmesan et l'eau de cuisson réservée. Remuer pendant 1 min, jusqu'à ce que les épinards tombent. Saler et poivrer, au goût.
- Répartir les pâtes dans les assiettes, puis garnir de tomates.
- Diviser le bacon en morceaux de 1,25 cm (½ po), puis en parsemer les linguines.
- Parsemer de persil.

Unités de mesure à chaque étape 2 personnes 4 personnes Ingrédient

Si vous avez commandé 6 portions, triplez les quantités de la recette pour 2 portions. Il se peut que vous ayez besoin de cuire en plusieurs étapes ou d'utiliser des plats de cuisson plus grands. À noter: De plus grandes quantités peuvent correspondre à des temps de cuisson plus longs, il faut donc suivre les indications visuelles et de température.