



# Linguines fraîches Alfredo aux crevettes géantes façon BLT

avec sauce crémeuse au vin blanc et à l'ail

Pâtes fraîches 35 minutes



Crewettes géantes  
285 g | 570 g



Tranches de bacon  
100 g | 200 g



Linguines fraîches  
227 g | 454 g



Petites tomates  
113 g | 227 g



Oignon jaune  
1 | 2



Jeunes épinards  
113 g | 227 g



Gousses d'ail  
2 | 4



Persil  
7 g | 14 g



Mélange d'épices pour sauce crémeuse  
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Crème  
113 ml | 237 ml



Parmesan, râpé grossièrement  
¼ tasse | ½ tasse



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



Fromage à la crème  
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



### 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 (1/4 po). Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Hacher grossièrement le **persil**.

2



### 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 **1/2 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.

3



### 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.

4



### 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 **1/2 tasse** (3/4 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 épaisse légèrement.

5



### 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 **1/4 tasse** (1/2 tasse) d'**eau de cuisson**. Égoutter les **linguines**, puis les remettre dans la casserole, hors du feu.

6



### 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 (1/2 po), puis en parsemer les **linguines**.
- Parsemer de **persil**.

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.