



# Pâtes et crevettes géantes dans une sauce rosée avec linguines fraîches et salade de tomates anciennes

Spéciale 30 minutes



Crevettes géantes  
285 g | 570 g



Linguines  
fraîches  
227 g | 454 g



Tomates cerises  
anciennes  
113 g | 227 g



Bébés épinards  
113 g | 227 g



Persil  
7 g | 14 g



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



Concentré de  
bouillon de  
légumes  
2 | 4



Parmesan, râpé  
grossièrement  
1/2 tasse | 1 tasse



Crème  
56 ml | 113 ml



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



Vinaigrette César  
2 c. à soupe |  
4 c. à soupe



Croûtons  
28 g | 28 g

**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, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau chaude** et **1 c. à soupe de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, couper les **tomates** en deux.
- Hacher finement le **persil**.

2



## Préparer et cuire les crevettes

- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout.
- Sur une autre planche à découper, retirer les queues et les jeter. **Saler et poivrer** les **crevettes**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **crevettes**. Cuire de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses\*\*.
- Transférer dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.

3



## Préparer la sauce

- Réduire à feu à moyen.
- Dans la poêle, ajouter les **tomates broyées**, la **crème**, le **pesto**, le **concentré de bouillon** et la **moitié** du **parmesan**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. **Saler et poivrer**.
- Retirer du feu, puis ajouter la **moitié** du **persil**.

4



## Cuire les linguines

- Lorsque la **sauce** sera presque terminée, 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.

5



## Assembler les pâtes

- Dans la casserole contenant les **linguines**, ajouter la **sauce**, la **moitié** des **épinards** et **2 c. à soupe** (¼ tasse) d'**eau de cuisson réservée**, puis remuer pendant 1 min, jusqu'à ce que le tout soit combiné et que les **épinards** tombent. (**CONSEIL** : Pour une consistance plus légère, ajouter plus d'eau de cuisson, de 1 à 2 c. à soupe à la fois, si désiré.) **Saler et poivrer**.

6



## Assembler la salade et servir

- Dans un grand bol, ajouter le **reste** des **épinards** et les **tomates**. Arroser d'un **filet** de **vinaigrette César**, puis bien mélanger.
- Répartir les **linguines** dans les bols. Garnir de **crevettes**.
- Parsemer du **reste** du **persil**.
- Servir la **salade** en accompagnement.
- Parsemer du **reste** du **parmesan** et de **croûtons**.

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