



# Linguines crémeuses aux crevettes géantes façon Alfredo et bruschettas

avec bacon et petits pois

Duo de rêve 25 minutes



Crevettes géantes  
285 g | 570 g



Tranches de bacon  
100 g | 200 g



Linguines fraîches  
227 g | 454 g



Jeunes épinards  
113 g | 226 g



Parmesan, râpé  
grossièrement  
½ tasse | 1 tasse



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



Crème  
113 ml | 237 ml



Petits pois  
56 g | 113 g



Purée d'ail  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe



Petites tomates  
113 g | 227 g



Persil  
7 g | 14 g



Pain ciabatta  
2 | 4



Glaçage balsamique  
2 c. à soupe |  
2 c. à soupe

**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.

Nous rejoindre Appelez-nous (855) 272-7002 | Visitez-nous HelloFresh.ca | Suivez-nous @HelloFreshCA

1



## Préparer les amuse-gueule à la bruschetta

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Dans une grande casserole, ajouter 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel (les mêmes qtés pour 4 pers.).
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Couper les **tomates** cerises en quartiers.
- Hacher grossièrement le **persil**.
- Couper la **ciabatta** en deux.
- Disposer la **ciabatta** sur une plaque à cuisson non recouverte. Griller au **centre** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
- Entre-temps, ajouter dans un bol moyen les **tomates**, le **persil**, ½ c. à thé (1 c. à thé) de **purée d'ail**, ½ c. à thé (1 c. à thé) d'**huile** et 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de **parmesan**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Garnir la **ciabatta grillée** du **mélange de bruschetta**. Arroser d'un peu de **glaçage balsamique**.
- Servir immédiatement ou en accompagnement du plat principal.

2



## Préparer et griller les crevettes

- Hacher grossièrement les **épinards**.
- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout.
- Couper le **bacon** en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, badigeonner les **crevettes** de la **moitié** de la **purée d'ail**, puis les arroser de 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'**huile**.
- **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Griller au **centre** du four de 5 à 6 min, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses\*\*.

4



## Cuire les linguines

- Ajouter les **linguines** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver ½ tasse (1 tasse) d'**eau de cuisson**, puis égoutter les **linguines**.

3



## Cuire le bacon

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bacon**. Cuire de 5 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant\*\*.
- Retirer du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout.
- Conserver 1 c. à thé (2 c. à thé) de **gras de bacon** dans la poêle, puis jeter l'excédent avec précaution.

5



## Préparer la sauce et assembler les pâtes

- Chauffer la poêle contenant le **gras de bacon réservé** à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **pois**. Cuire pendant 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Ajouter les **épinards** et le **reste** de la **purée d'ail**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épinards** tombent.
- Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Continuer de cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient enrobés.
- Ajouter la **crème**, l'**eau de cuisson réservée** et 2 c. à soupe (4 c. à soupe) de **beurre**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Ajouter les **linguines** et les **crevettes**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

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.

6



## Terminer et servir

- Répartir les **linguines aux crevettes** dans les assiettes.
- Parsemer de **bacon** et de **parmesan**.