



# Pains plats super rapides aux crevettes et au chipotle

avec deux fromages et guacamole

Repas 15 min 15 minutes



Tranches de bacon  
100 g | 200 g

Protéine personnalisable

+ Ajouter

↻ Changer

ou

×2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)



Crevettes  
285 g | 570 g



Pain plat  
2 | 4



Tomate  
1 | 2



Oignon vert  
2 | 4



Mozzarella, râpée  
¼ tasse | 1 ½ tasse



Feta, émiettée  
¼ tasse | ½ tasse



Sauce au chipotle  
2 c. à soupe |  
4 c. à soupe



Guacamole  
3 c. à soupe |  
6 c. à soupe



Assaisonnement BBQ  
1 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.

Quantités d'ingrédients 56 g | 113 g  
2 personnes | 4 personnes

1



## Préparer

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po). **Saler**.
- Égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**, puis saupoudrer d'**assaisonnement BBQ**.

2



## Cuire les crevettes

- + Ajouter | **Tranches de bacon**
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter 1/2 **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **crevettes**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses\*\*.
- Retirer du feu.

3



## Assembler les pains plats

- Disposer les **pains plats** sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson recouvertes de papier d'aluminium pour 4 portions)
- Parsemer les **pains plats** de **fromage**. Garnir des **crevettes**.

4



## Griller les pains plats et servir

- + Ajouter | **Tranches de bacon**
- Griller au **centre** du four de 5 à 6 min, jusqu'à ce que les **pains plats** soient dorés et que le fromage fonde. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler.)
- Couper **chaque pain plat** en **4 morceaux**. Garnir de **tomates** et de **feta**, puis couronner d'**un soupçon** de **guacamole**.
- À l'aide de ciseaux, couper les **oignons verts** au-dessus.

Unités de mesure à chaque étape | 1 c. à soupe | (2 c. à soupe) | d'huile | 2 portions | 4 portions | Ingrédient

### Pour 6 portions

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.

## 2 | Cuire le bacon et les crevettes

+ Ajouter | **Tranches de bacon**

Chauffer la poêle à feu moyen. Lorsqu'elle est chaude, ajouter le **bacon**. Cuire de 5 à 7 min, en le retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant\*\*. Retirer du feu. À l'aide de pinces, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'un essuie-tout. Réserver. Jeter le gras de **bacon** de la poêle. Essuyer la poêle avec précaution. Utiliser la même poêle pour cuire les **crevettes**.

## 6 | Griller les pains plats et servir

+ Ajouter | **Tranches de bacon**

À l'aide de ciseaux, couper le **bacon** et les **oignons verts** sur le dessus.

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