



Crevettes à la sauce crémeuse à l'ail et saumon aux herbes avec linguines fraîches et poivrons

Familiale

Pâtes fraîches

Épicée (au goût)

35 à 45 minutes



Filets de saumon,
avec la peau
250 g | 570 g



Crevettes
285 g | 570 g



Linguines
fraîches
227 g | 454 g



Citron
1 | 1



Gousses d'ail
2 | 4



Persil
7 g | 7 g



Oignon jaune
½ | 1



Poivron
1 | 2



Flocons de
piment
1 c. à thé |
1 c. à thé



Crème
113 ml | 237 ml



Mélange d'épices
pour sauce
crémeuse
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.



1 Préparer et mélanger l'huile à l'ail

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- **Guide pour le niveau d'épice à l'étape 2 :**
 - Doux : ¼ c. à thé
 - Moyen : ½ c. à thé
 - Épicé : 1 c. à thé

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **1 c. à soupe de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, hacher finement le **persil**.
- Évider, puis couper le **poivron** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Peler l'**oignon**, puis couper la **moitié** en morceaux de 0,5 cm (¼ po) (l'oignon entier pour 4 pers.).
- Zester la **moitié** du **citron** (le citron entier pour 4 pers.), puis le couper en quartiers. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans un petit bol, mélanger le **zeste de citron**, la **moitié** du **persil**, la **moitié** de l'**ail**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** et ¼ c. à thé de **flocons de piment**. (REMARQUE : Consulter le guide pour le niveau d'épice.)



4 Préparer la sauce crémeuse

- Chauffer la même poêle à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils ramollissent.
- Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** soient enrobés.
- Ajouter la **crème** et ½ **tasse** (1 tasse) d'**eau**. (CONSEIL : Pour une **sauce** plus crémeuse, utiliser du lait au lieu de l'eau.)
- Porter à légère ébullition. Continuer à cuire de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. **Saler** et **poivrer**, au goût.



2 Rôtir le saumon et les poivrons

- Sur une moitié d'une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium, arroser les **poivrons** de ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Sécher le **saumon** avec un essuie-tout, puis **saler** et **poivrer**.
- Sur l'autre moitié de la plaque à cuisson, disposer le **saumon**, puis badigeonner le dessus d'**huile à l'ail et aux herbes**.
- Rôtir au **centre** du four de 9 à 12 min, jusqu'à ce que les **poivrons** soient légèrement croquants et que le **saumon** soit entièrement cuit**.



5 Cuire les linguines

- Lorsque la **sauce** sera presque terminée, ajouter les **linguines** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Réserver ¼ **tasse** (½ tasse) d'**eau de cuisson**.
- Égoutter les **linguines** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



3 Cuire les crevettes

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**.
- Ajouter à la poêle chaude ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **crevettes** et le **reste** de l'**ail**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses**.
- Retirer la poêle du feu. Transférer les **crevettes** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.



6 Terminer et servir

- Dans la casserole contenant les **linguines**, ajouter la **sauce crémeuse**, les **crevettes** et les **poivrons**. (CONSEIL : Pour une consistance plus légère, ajouter l'eau de cuisson réservée, de 1 à 2 c. à soupe à la fois, si désiré.) **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger.
- Répartir les **linguines** dans les assiettes. Garnir de **saumon**, puis parsemer du **reste** du **persil**.
- Arroser du **jus d'un quartier de citron** et parsemer du **reste** des **flocons de piment**, si désiré.

** Cuire les crevettes et le saumon jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F) et 70 °C (158 °F), respectivement.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.