

Linguines crémeuses aux crevettes citronnées avec bacon et sauce tomate crémeuse



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

Pâtes fraîches

Familiale

Épicée (au goût)

20 min



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez changer la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Crevettes



Crevettes géantes



Tranches de bacon



Linguines fraîches



Petites tomates



Citron



Purée d'ail



Bébé épinards



Flocons de piment



Base de sauce tomate



Crème

BONJOUR BACON

Délicieusement salé et fumé... voilà un aliment qui rehausse bien les saveurs!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- 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.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

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

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 4 :

- Doux : ¼ c. à thé (¼ c. à thé)
- Moyen : ½ c. à thé (½ c. à thé)
- Épicé : 1 c. à thé (1 c. à thé)

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, tamis, pince de cuisine, zesteur, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po), essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Crevettes	285 g	570 g
Crevettes géantes	285 g	570 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Linguines fraîches	227 g	454 g
Petites tomates	227 g	454 g
Citron	1	1
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Bébés épinards	56 g	113 g
Flocons de piment	½ c. à thé	½ c. à thé
Base de sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Crème	113 ml	237 ml
Beurre non salé*	2 ½ c. à soupe	5 c. à soupe
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire les crevettes et le porc jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °F), respectivement.

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

- Couper les **tranches de bacon** en deux sur la largeur. (**CONSEIL** : Utiliser des ciseaux de cuisine pour couper le bacon plus facilement.)
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Recouvrir une assiette d'essuie-tout. Ajouter le **bacon** à la poêle chaude.
- Cuire de 5 à 7 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**.
- Retirer du feu. À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le **bacon** dans l'assiette recouverte d'essuie-tout.
- Égoutter le **gras de bacon** avec précaution et le jeter, puis essuyer la poêle.

4



Préparer la sauce

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 1) à feu moyen.
- Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) de **beurre**, puis les **tomates**, la **base de sauce tomate**, le **reste de la purée d'ail** et ½ c. à thé de **flocons de piment**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **tomates** ramollissent.
- Ajouter la **crème**. Porter à légère ébullition. Laisser mijoter de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Ajouter les **épinards**. Remuer de 1 à 2 min, jusqu'à ce qu'ils tombent.

2



Préparer

- Entre-temps, couper les **tomates** en deux.
- Zester, puis presser la **moitié** du **citron**. Couper le **reste** du **citron** en quartiers.
- Couper **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre** en petits morceaux.

5



Cuire les linguines

- Lorsque la **sauce** sera presque terminée, ajouter les **linguines** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 2 à 3 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 et remettre les **linguines** dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter la **sauce** et la **moitié** de l'**eau de cuisson réservée**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger. (**CONSEIL** : Pour une consistance plus légère, ajouter plus d'eau de cuisson, de 1 à 2 c. à soupe à la fois, si désiré.)

3



Rôtir les crevettes

- Dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) (23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 pers.), ajouter le **beurre** et la **moitié** de la **purée d'ail**.
- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout.
- Dans le plat de cuisson contenant l'**ail** et le **beurre**, ajouter les **crevettes**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Rôtir au **centre** du four de 8 à 10 min, jusqu'à ce que les **crevettes** soient entièrement cuites**. Couvrir pour garder chaud.

Si vous avez choisi les **crevettes géantes**, retirer les queues si vous le souhaitez. Cuire en suivant les mêmes directives que celles pour les **crevettes régulières**.

6



Terminer et servir

- Lorsque les **crevettes** seront cuites, ajouter dans le plat de cuisson le **zeste de citron** et ½ c. à soupe (1 c. à soupe) de **jus de citron**. Remuer pour enrober.
- Répartir les **linguines** dans les assiettes. Garnir de **crevettes** et arroser d'un **filet** du **beurre à l'ail restant** dans le plat de cuisson.
- Parsemer de **bacon** émietté.
- Arroser du **jus d'un quartier de citron**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!