



Linguines crémeuses aux crevettes citronnées avec bacon et sauce tomate crémeuse

Familiale

Pâtes fraîches

Épicée (au goût)

15 à 25 minutes



Crevettes
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 | 227 ml

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

- 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.
- Guide pour le niveau d'épice à l'étape 4 : 1/8 c. à thé (1/4 c. à thé) doux, 1/4 c. à thé (1/2 c. à thé) moyen, 1/2 c. à thé (1 c. à thé) épicé

- 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 1/2 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 1/2 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.

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.

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 **linguines** soient tendres. Réserver 1/2 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.)

6



Terminer et servir

- Lorsque les **crevettes** seront cuites, ajouter dans le plat de cuisson le **zeste de citron** et 1/2 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.

** 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.



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