



# Linguines crémeuses aux crevettes citronnées

## avec bacon et sauce tomate crémeuse

Pâtes fraîches **Épicée (au goût)** 20 minutes



Filets de saumon, avec la peau  
250 g | 500 g

Recette personnalisée **Ajouter** **Changer** ou **x2 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://hellofresh.ca)



- 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
- Bébé 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

**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.
- Guide pour le niveau d'épice à l'étape 6 : 1/8 c. à thé (¼ c. à thé) doux, 1/4 c. à thé (½ c. à thé) moyen, ½ c. à thé (1 c. à thé) épice

- 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.
- 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 une assiette recouverte d'essuie-tout. Égoutter le gras 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

+ Ajouter | Filets de saumon

- 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 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**, 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

+ Ajouter | Filets de saumon

- 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.

Unités de mesure à chaque étape

1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
2 personnes	4 personnes	Ingrédient

## 2 | Préparer

+ Ajouter | Filets de saumon

Si vous avez choisi le **saumon**, le sécher avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**. Placer le **saumon** sur la plaque à cuisson préparée. Arroser le **saumon** de **1 c. à thé** (2 c. à thé) puis le cuire de 8 à 12 min dans le haut du four, jusqu'à ce qu'il soit bien cuit\*\*.

## 6 | Terminer et servir

+ Ajouter | Filets de saumon

Garnir les **linguines** de **saumon**.



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

\*\* 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.