



Linguines crémeuses aux crevettes géantes façon Alfredo

avec bacon et petits pois

Pâtes fraîches

Rapido

25 minutes



Pétoncles de mer
227 g | 454 g

Recette personnalisée

+ 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)



Tranches de bacon
100 g | 200 g



Grosses crevettes
285 g | 570 g



Linguines fraîches
227 g | 454 g



Bébé épinards
113 g | 226 g



Parmesan, râpé grossièrement
¼ tasse | ½ tasse



Mélange d'épices pour sauce crémeuse
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Crème
113 ml | 237 ml



Petits pois
56 g | 113 g



Purée d'ail
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

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Dans une grande casserole, ajouter 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel (les mêmes qtés pour 4 pers.).
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Hacher grossièrement les **épinards**.
- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout.
- Couper le **bacon** en lanières de 0,5 cm (1/4 po).

2



Griller les crevettes

+ Ajouter | **Pétoncles de mer**

- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **crevettes** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** et parsemer de la **moitié** de la **purée d'ail**.
- **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Griller au **centre** du four de 5 à 6 min, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses**.

3



Cuire le bacon

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bacon**. Cuire de 5 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**.
- Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, réserver le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout.
- Conserver **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **gras de bacon** dans la poêle, puis jeter l'excédent avec précaution.

4



Cuire les linguines

- Ajouter les linguines à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver **1/2 tasse** (1 tasse) d'**eau de cuisson**, puis égoutter les **linguines**.

5



Préparer la sauce et assembler les pâtes

- Chauffer la poêle contenant le **gras de bacon réservé** à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **pois**. Cuire pendant 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Ajouter les **épinards** et le **reste** de la **purée d'ail**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épinards** tombent.
- Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Continuer de cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient enrobés.
- Ajouter la **crème**, l'**eau de cuisson réservée** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Ajouter les **linguines** et les **crevettes**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

6



Terminer et servir

- Répartir les **linguines aux crevettes** dans les assiettes.
- Parsemer de **bacon** et de **parmesan**.

2 | Griller les crevettes et les pétoncles

+ Ajouter | **Pétoncles de mer**

Si vous avez ajouté des **pétoncles de mer** les cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire les **crevettes****.

** 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.