



# Linguines crémeuses aux crevettes géantes façon Alfredo

avec bacon et petits pois

Pâtes fraîches

Rapido

25 minutes



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



## RECETTE PERSONNALISÉE

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



BONJOUR BACON

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

## D'abord

- 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 qts 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 |

## Matériel requis

Plaque à cuisson, passoire, cuillères à mesurer, cuillère à rainures, tamis, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

|                                      | 2 personnes  | 4 personnes  |
|--------------------------------------|--------------|--------------|
| Tranches de bacon                    | 100 g        | 200 g        |
| Double crevettes géantes             | 570 g        | 1140 g       |
| Crevettes géantes                    | 285 g        | 570 g        |
| Linguines fraîches                   | 227 g        | 454 g        |
| Bébés 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 |
| Beurre non salé*                     | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Huile*                               |              |              |
| 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



### Préparer

- 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 (¼ po).

Si vous avez choisi les  **doubles crevettes** , les préparer et les cuire en suivant les mêmes directives que celles pour la  **portion normale de crevettes** .

2



### Griller les crevettes

- 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 **½ 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**.

**Le souper, c'est réglé!**