



Pâtes et crevettes géantes dans une sauce rosée

avec linguines fraîches et salade de tomates anciennes

Spéciale

30 minutes



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



Crevettes géantes



Linguines fraîches



Tomates cerises anciennes



Bébé chou frisé



Mélange roquette et épinards



Persil



Tomates broyées à l'ail et aux oignons



Vin blanc de cuisine



Parmesan, râpé grossièrement



Crème



Vinaigrette italienne



Croûtons

BONJOUR PERSIL

Fraîche et verte, cette herbe donne de la couleur à tous les plats!

D'abord

Avant de commencer, 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

Cuillères à mesurer, passoire, grand bol, tasses à mesurer, grande casserole, passoire, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Crevettes géantes	285 g	570 g
Linguines fraîches	227 g	454 g
Tomates cerises anciennes	113 g	227 g
Bébé chou frisé	56 g	113 g
Mélange roquette et épinards	56 g	113 g
Persil	7 g	14 g
Tomates broyées à l'ail et aux oignons	370 g	740 g
Vin blanc de cuisine	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Parmesan, râpé grossièrement	½ tasse	1 tasse
Crème	113 ml	237 ml
Vinaigrette italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Croûtons	14 g	28 g
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

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.



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



1 Préparer

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau chaude** et **1 c. à soupe de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, couper les **tomates** en deux.
- Hacher grossièrement le **chou frisé**.
- Hacher finement le **persil**.



4 Cuire les linguines

- Lorsque la **sauce** sera presque terminée, ajouter les **linguines** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 2 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver **¼ tasse (½ tasse) d'eau de cuisson**, puis égoutter les **linguines** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



2 Préparer et cuire les crevettes

- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout.
- Sur une autre planche à découper, retirer les queues et les jeter. **Saler** et **poivrer** les **crevettes**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'huile**, puis les **crevettes**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses**.
- Transférer dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.



5 Assembler les pâtes

- Dans la casserole contenant les **linguines**, ajouter le **chou frisé**, la **sauce** et **2 c. à soupe (¼ tasse) d'eau de cuisson**, puis remuer pendant 1 min, jusqu'à ce que le tout soit combiné et que le **chou frisé** tombe. (**CONSEIL** : Pour une consistance plus légère, ajouter l'eau de cuisson réservée, de 1 à 2 c. à soupe à la fois, si désiré.) **Saler** et **poivrer**, au goût.



3 Préparer la sauce

- Réduire à feu à moyen.
- Dans la poêle, ajouter les **tomates broyées**, la **crème**, le **vin de cuisine** et la **moitié du parmesan**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. **Saler** et **poivrer**.
- Retirer du feu, puis ajouter la **moitié du persil**.



6 Assembler la salade et servir

- Ajouter le **mélange roquette et épinards** et les **tomates** dans un grand bol. Arroser d'un **filet de vinaigrette italienne**, puis bien mélanger.
- Répartir les **linguines** dans les bols. Garnir de **crevettes**.
- Parsemer du **reste du persil**. Servir la **salade** en accompagnement.
- Parsemer la **salade** du **reste du parmesan** et garnir de **croûtons**.

Le souper, c'est réglé!