



# Linguines crémeuses aux crevettes géantes façon Alfredo avec bacon et petits pois

Pâtes fraîches

25 minutes



Tranches de  
bacon  
100 g | 200 g



Crevettes géantes  
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.
- Trancher le **bacon** en lanières de 0,5 cm (¼ po).

2



## Griller les crevettes

- Sur une plaque à cuisson non recouverte, napper les **crevettes** de la **moitié** de la **purée d'ail**, puis les arroser de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**.
- **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 du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout et réserver.
- 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**.

\*\* Cuire les crevettes et le bacon jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °F), respectivement. Le temps de cuisson peut varier selon la taille.