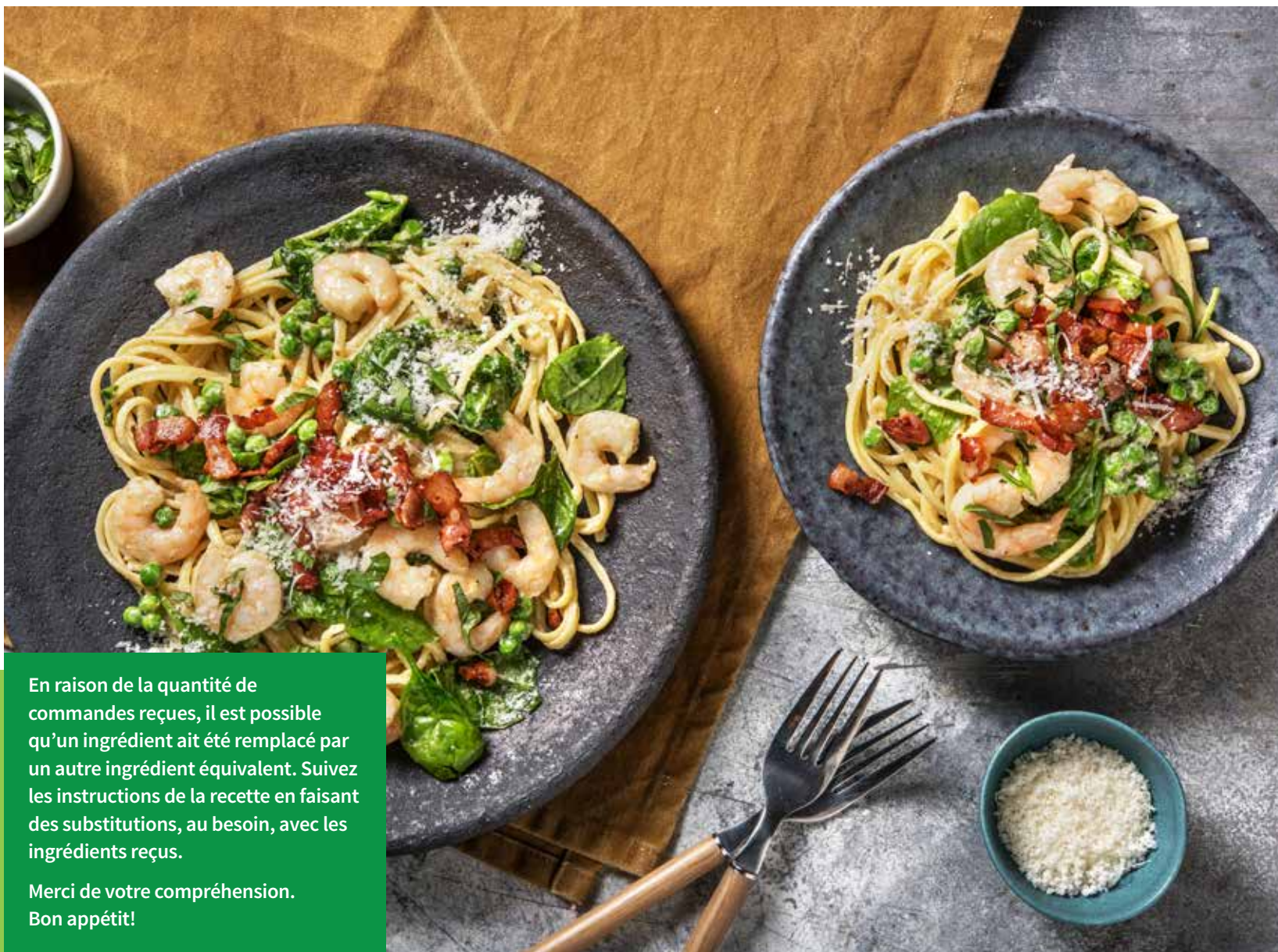


Linguines Alfredo aux crevettes

avec bacon et pois

20-min



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!



Tranches de bacon



Crevettes



Linguines



Bébés épinards



Fromage parmesan



Fromage à la crème



Crème sure



Pois verts



Ail

BONJOUR CREVETTES!

Nos crevettes proviennent de sources durables afin de préserver la santé de nos océans!

Commencer ici

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction griller.
- Ajouter 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel dans une grande casserole. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Grande poêle antiadhésive, fouet, tasses à mesurer, passoire, essuie-tout, cuillère trouée, cuillères à mesurer, presse-ail, grande casserole, plaque à cuisson

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Tranches de bacon	100 g	100 g
Crevettes	285 g	570 g
Linguines	170 g	340 g
Bébés épinards	113 g	227 g
Fromage parmesan	28 g	56 g
Fromage à la crème	2 c. à table	4 c. à table
Crème sure	3 c. à table	6 c. à table
Pois verts	56 g	113 g
Ail	3 g	6 g
Beurre non salé*	1 c. à table	2 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte.

** Cuire à une température interne minimale de 74 °C/165 °F; la taille affecte le temps de cuisson.

*** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F; la taille affecte le temps de cuisson.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Cuire les Linguines

Ajouter les **linguines** à l'**eau bouillante**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 10 à 12 min. Réserver **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler pour 4 pers), puis égoutter et remettre dans la même casserole. Réserver.



Préparation

Pendant que les **linguines** cuisent, peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout. Couper le **bacon** en lanières de 0,5 cm (¼ po).



Griller les Crevettes

Sur une plaque à cuisson, arroser les **crevettes** de **½ c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Griller au **centre** du four jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses, de 5 à 6 min.**



Cuire le bacon

Pendant que les **crevettes** grillent, ajouter le **bacon** dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'il soit croustillant, de 5 à 7 min.*** Retirer la poêle du feu. Garder le **gras de bacon** dans la poêle. À l'aide d'une cuillère trouée, réserver le **bacon** sur une assiette recouverte d'essuie-tout.



Préparer la sauce et assembler

Dans la même poêle (contenant le gras de bacon) à feu moyen-élevé, ajouter l'**ail**. Cuire en remuant souvent, 30 secondes. Incorporer le **fromage à la crème**, la **crème sure**, l'**eau de cuisson réservée** et **1 c. à table de beurre** et remuer jusqu'à l'obtention d'une **sauce** lisse. **Saler** et **poivrer**. Ajouter les **pois**, la **sauce**, les **épinards** et les **crevettes** dans la casserole de **linguines**. Remuer jusqu'à ce que les **épinards** tombent, 1 min. **Saler** et **poivrer**.



Finir et servir

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

Le souper, c'est réglé!