

# Crevettes à l'érable et bacon au piment

avec salade d'épinards

20 minutes



En raison du volume de commandes, il se peut que des ingrédients soient remplacés par des produits équivalents. Suivez la recette comme d'habitude, avec les ingrédients que vous avez reçus.

Merci de votre compréhension.  
À vos casseroles!



Crevettes



Tranches de bacon



Mais en grains



Ciboulette



Crème sure



Mayonnaise



Assaisonnement au chili



Petits pains ciabatta



Sirop d'érable



Vinaigre de vin blanc



Tomates Roma



Mélange roquette et épinards

— BONJOUR MÉLANGE ROQUETTE ET ÉPINARDS —

*Le doux épinard et la piquante roquette s'unissent pour vous offrir le meilleur des deux mondes!*

## D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, passoire, papier d'aluminium, grand bol, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Crevettes	285 g	570 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Maïs en grains	56 g	113 g
Ciboulette	7 g	7 g
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Assaisonnement au chili	½ c. à thé	1 c. à thé
Petits pains ciabatta	1	2
Sirop d'érable	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Tomates Roma	80 g	160 g
Mélange roquette et épinards	113 g	227 g
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		

Sel et poivre\*

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

\*\*\* Faire 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, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

*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 soja, des sulfites, des noix et du blé.*

## Nous joindre

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



## Faire griller le maïs

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter le **maïs** à la poêle sèche. **Saler** et **poivrer**. Couvrir et faire cuire de 4 à 5 minutes, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que le **maïs** soit bien doré. Réserver dans une assiette.



## Préparer

Pendant que le **maïs** cuit, trancher le **bacon** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Égoutter, puis sécher les **crevettes** avec un essuie-tout. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium, arroser les **crevettes** de la **moitié** du **sirop d'érable**. **Saler** et **poivrer**.



## Faire cuire le bacon et les crevettes

Lorsque le **maïs** sera cuit, ajouter le **bacon** dans la même poêle sèche. Saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement au chili** (utiliser toute la quantité pour 4 personnes). Faire cuire en remuant souvent, jusqu'à ce que le bacon soit croustillant, de 4 à 5 minutes.\*\* Réserver dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Pendant que le **bacon** cuit, faire griller les **crevettes** au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles deviennent roses, de 5 à 6 minutes.\*\*\*



## Terminer la préparation

Couper les **petits pains ciabatta** en deux, puis en morceaux de 1,25 cm (½ po). Émincer la **ciboulette**. Hacher grossièrement les **tomates**. Dans un grand bol, fouetter la **crème sure**, le **vinaigre**, la **ciboulette**, la **mayonnaise** et **¼ c. à thé** de **sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Réserver.



## Faire griller les croûtons

Sur une autre plaque à cuisson, arroser les morceaux de **pain ciabatta** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire griller au four sur la grille du **bas** jusqu'à ce que les morceaux de pain soient dorés et croustillants, de 3 à 4 minutes. **Saler** et **poivrer**.



## Terminer et servir

Arroser les **crevettes** du **reste** du **sirop d'érable**. Ajouter le **mélange roquette et épinards**, les morceaux de **tomate** et les **croûtons** au grand bol contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger. Répartir la **salade** dans les assiettes. Garnir du **maïs grillé**, du **bacon au piment** et des **crevettes**.

## Le repas est prêt!