

# Crevettes scampi avec riz pilaf au citron

Familiale

35 minutes



Crevettes



Riz basmati



Citron



Purée d'ail



Persil



Petits pois



Poivron



Concentré de  
bouillon de poulet



Oignon, haché



Assaisonnement  
italien



Tomates Roma

## BONJOUR PETITS POIS

*Les petits pois n'ont pas besoin d'être cuits seuls et peuvent être réchauffés avec la chaleur résiduelle de la cuisson du riz!*

## D'abord

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

## Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, tamis, zesteur, casserole moyenne, petite casserole, tasses à mesurer, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Crevettes	285 g	570 g
Riz basmati	¾ tasse	1 ½ tasse
Citron	1	1
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Persil	7 g	14 g
Petits pois	56 g	113 g
Poivron	160 g	320 g
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Oignon, haché	56 g	113 g
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	1 c. à soupe
Tomates Roma	80 g	160 g
Beurre non salé*	1 ½ c. à soupe	3 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* 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



## Préparer

Hacher grossièrement le **persil**. Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Zester, puis presser la **moitié** du **citron** (utiliser le citron entier pour 4 personnes). Couper le **reste** du **citron** en quartiers. À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout.



## Préparer le beurre à l'ail

Pendant que les **crevettes** et les **poivrons** grillent, faire chauffer une petite casserole à feu moyen-doux. Ajouter **1 ½ c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) et la **purée d'ail restante**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant, jusqu'à ce que le **beurre** ait fondu et que l'**ail** dégage son arôme. Retirer la casserole du feu. Transférer le **beurre à l'ail** dans un bol moyen. Réserver.



## Commencer le riz pilaf

Faire chauffer une casserole moyenne à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les morceaux d'**oignons**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent. Ajouter le **riz**. Faire cuire pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme. Ajouter **1 ¼ tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes), les **pois** et le **concentré de bouillon**. Couvrir et porter à ébullition. Lorsque l'**eau** bouillira, baisser à feu doux. Faire cuire à couvert de 12 à 14 minutes, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que l'**eau** ait été absorbée.



## Finir le riz pilaf

Séparer les grains de **riz** à la fourchette, puis ajouter les **tomates**, le **jus de citron** et la **moitié** du **persil**. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger.



## Faire griller les crevettes et les poivrons

Pendant que le **riz** cuit, sur une plaque à cuisson, parsemer les **crevettes** et les morceaux de **poivron** du **zeste de citron** et de la **moitié** de la **purée d'ail**. Arroser le tout de **½ c. à soupe d'huile**, puis saupoudrer de **½ c. à soupe d'assaisonnement italien** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Faire griller au **centre** du four de 5 à 6 minutes, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses\*\*.



## Terminer et servir

Ajouter les **crevettes** et les **poivrons** au bol contenant le **beurre à l'ail**. Bien mélanger. Répartir le **riz pilaf** dans les assiettes, puis garnir des **crevettes**, des **poivrons** et du **liquide de cuisson** restant dans le bol. Parsemer du **reste** du **persil**. Arroser du jus d'un **quartier de citron**, au goût.

**Le repas est prêt!**