

Crevettes scampi au citron

avec linguines au bacon et aux tomates

20 minutes



Crevettes



Tranches de bacon



Linguines



Petites tomates



Citron



Ail



Bébés épinards



Flocons de piment



Sauce tomate

BONJOUR ALL'AMATRICIANA

Voilà comment s'appelle cet emblématique plat de pâtes de Rome!

D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Dans une grande casserole, ajouter 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel. (REMARQUE : Utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 5 (doubler la quantité pour 4 personnes) :

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Épicé : 1 c. à thé

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, petit bol, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po), essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Crevettes	285 g	570 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Linguines	170 g	340 g
Petites tomates	227 g	454 g
Citron	1	1
Ail	6 g	12 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Flocons de piment	1 c. à thé	2 c. à thé
Sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire 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.

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.



Faire cuire les linguines

Ajouter les **linguines** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 10 à 12 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Réserver ¼ **tasse** d'**eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis égoutter et remettre dans la même casserole. Réserver.



Préparer

Pendant que les **linguines** cuisent, couper les **petites tomates** en deux. Zester et presser la **moitié** du **citron** (utiliser la même quantité pour 4 personnes). Couper le **reste** du **citron** en quartiers. Couper **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) en petits morceaux. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



Faire rôtir les crevettes

Dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po; utiliser un plat de 23 x 33 cm ou 9 x 13 po pour 4 personnes), ajouter le **beurre** et la **moitié** de l'**ail**. À l'aide d'une passoire, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout. Ajouter les **crevettes** dans le plat de cuisson contenant l'**ail** et le **beurre**. **Salier** et **poivrer**. Faire rôtir au **centre** du four de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites.**



Faire cuire le bacon

Pendant que les **crevettes** rôtissent, sur une planche à découper propre, couper le **bacon** dans le sens de la largeur en tranches de 0,5 cm (¼ po). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter le **bacon**. Faire cuire, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant, de 5 à 7 minutes.** Retirer la poêle du feu. Réserver **1 c. à soupe** (doubler la quantité pour 4 personnes) de **graisse de bacon** dans la poêle, et jeter tout **excédent de graisse**.



Préparer la sauce

Faire chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter les **tomates**, la **sauce tomate**, le **reste** de l'**ail** et ½ **c. à thé** de **flocons de piment**. (REMARQUE : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **tomates** ramollissent. Ajouter les **épinards** et remuer jusqu'à ce qu'ils tombent, de 1 à 2 minutes. Ajouter la **sauce** et l'**eau de cuisson réservée** dans la grande casserole contenant les **linguines** et bien mélanger. **Salier** et **poivrer**.



Terminer et servir

Lorsque les **crevettes** seront cuites, ajouter le **zeste de citron** et ½ **c. à soupe** de **jus de citron** (doubler la quantité pour 4 personnes) dans le plat de cuisson et bien mélanger. Répartir les **linguines** dans les assiettes. Déposer les **crevettes** sur les **linguines** et verser un filet de **beurre à l'ail** restant dans le plat de cuisson. Arroser du jus d'un **quartier de citron**, au goût.

Le repas est prêt!