

# Crevettes scampi au citron

avec linguines au bacon et aux tomates

20 minutes

Épicée (au goût)



Crevettes



Tranches de bacon



Linguines



Petites tomates



Citron



Purée d'ail



Bébés épinards



Flocons de piment



Base pour sauce tomate

BONJOUR AMATRICIANA

*Le nom d'une sauce pour pâtes emblématiques 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 (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, tamis, zesteur, grande casserole, tasses à mesurer, 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
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Bébés épinards	56 g	113 g
Flocons de piment 🌶️	½ c. à thé	1 c. à thé
Base pour 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, 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 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 que les **pâtes** soient tendres. Lorsque les **linguines** sont tendres, réserver **¼ tasse** d'**eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu.



### Faire cuire le bacon

Pendant que les **crevettes** cuisent, sur une autre planche à découper, couper le **bacon** dans le sens de la largeur en lanières de 0,5 cm (¼ po). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter le **bacon**. Faire cuire de 5 à 7 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant\*\*. Baisser à feu moyen.



### Préparer

Pendant que les **linguines** cuisent, couper les **tomates** en deux. Zester, puis presser la **moitié** du **citron**. Couper le **reste** du **citron** en quartiers. Couper **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) en petits morceaux.



### Préparer la sauce et terminer les linguines

Ajouter les **tomates**, la **base pour sauce tomate**, le **reste** de la **purée d'ail** et **½ c. à thé** de **flocons de piment** dans la poêle contenant le **bacon**. (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 de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce qu'ils tombent. Ajouter la **sauce** et l'**eau de cuisson réservée** dans la grande casserole contenant les **linguines**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



### Faire rôtir les crevettes

Ajouter le **beurre** et la **moitié** de la **purée d'ail** dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) (utiliser un plat de 23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 personnes). À l'aide d'un tamis, 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**. **Saler** et **poivrer**. Faire rôtir au **centre** du four de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les **crevettes** soient entièrement cuites\*\*.



### Terminer et servir

Lorsque les **crevettes** sont 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. Bien mélanger. Répartir les **linguines** dans les assiettes. Garnir des **crevettes** et napper du **beurre à l'ail restant** dans le plat de cuisson. Arroser du jus d'un **quartier de citron**, au goût.

**Le repas est prêt!**