

Crevettes scampi au citron

avec linguines au bacon et aux tomates

20 min

Épicée (au goût)



Crevettes



Tranches de bacon



Linguines fraîches



Petites tomates



Citron



Purée d'ail



Bébés épinards



Flocons de piment



Base de sauce
tomate

BONJOUR ALL'AMATRICIANA

Voilà comment s'appelle cet emblématique sauce pour pâtes de Rome!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Dans une grande casserole, ajouter 10 tasses d'eau et 1 c. à soupe de sel (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 4 :

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

Matériel requis

Passoire, tamis, pince de cuisine, zesteur, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, plat de cuisson carré de 20 cm (8 po), essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Crevettes	285 g	570 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Linguines fraîches	227 g	454 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	½ c. à thé
Base de 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

** Cuire les crevettes et le porc 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.

Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

📱 @HelloFreshCA



Rôtir les crevettes

- Couper **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.) en petits morceaux.
- Dans un plat de cuisson carré de 20 cm (8 po) (23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 pers.), ajouter le **beurre** et la **moitié** de la **purée d'ail**.
- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout.
- Dans le plat de cuisson contenant l'**ail** et le **beurre**, ajouter les **crevettes**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Rôtir au **centre** du four de 8 à 10 min, jusqu'à ce que les **crevettes** soient entièrement cuites.



Préparer la sauce

- Chauffer la poêle contenant le **gras de bacon réservé** à feu moyen. Ajouter les **tomates**, la **base de sauce tomate**, le **reste** de la **purée d'ail** et **½ c. à thé** de **flocons de piment**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **tomates** ramollissent.
- Ajouter les **épinards**. Remuer de 1 à 2 min, jusqu'à ce qu'ils tombent.



Cuire le bacon

- Entre-temps, couper les **tranches de bacon** en deux sur la largeur. (**CONSEIL** : Utilisez des ciseaux de cuisine pour couper le bacon plus facilement!)
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Pendant que la poêle chauffe, recouvrir une assiette d'essuie-tout.
- Ajouter à la poêle chaude le **bacon**. Cuire de 5 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**.
- Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le **bacon** dans l'assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver l'excédent de **gras de bacon** dans la poêle pour l'étape 4.



Cuire les linguines

- Lorsque la **sauce** sera presque terminée, ajouter les **linguines** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Lorsque les **linguines** seront tendres, réserver **½ tasse** d'**eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.), puis égoutter et remettre les **linguines** dans la même casserole, hors du feu.
- Dans la casserole contenant les **linguines**, ajouter la **sauce** et la **moitié** de l'**eau de cuisson réservée**. **Salier** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger. (**CONSEIL** : Pour une consistance plus légère, ajouter plus d'eau de cuisson, de 1 à 2 c. à soupe à la fois, si désiré.)



Préparer

- Entre-temps, couper les **tomates** en deux.
- Zester, puis presser la **moitié** du **citron**. Couper le **reste** du **citron** en quartiers.



Terminer et servir

- Lorsque les **crevettes** seront cuites, ajouter dans le plat de cuisson le **zeste de citron** et **½ c. à soupe** de **jus de citron** (doubler la qté pour 4 pers.). Remuer pour enrober.
- Répartir les **linguines** dans les assiettes. Garnir de **crevettes** et arroser du **beurre à l'ail restant** dans le plat de cuisson.
- Parsemer de **bacon émietté**.
- Arroser du jus d'un **quartier de citron**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!