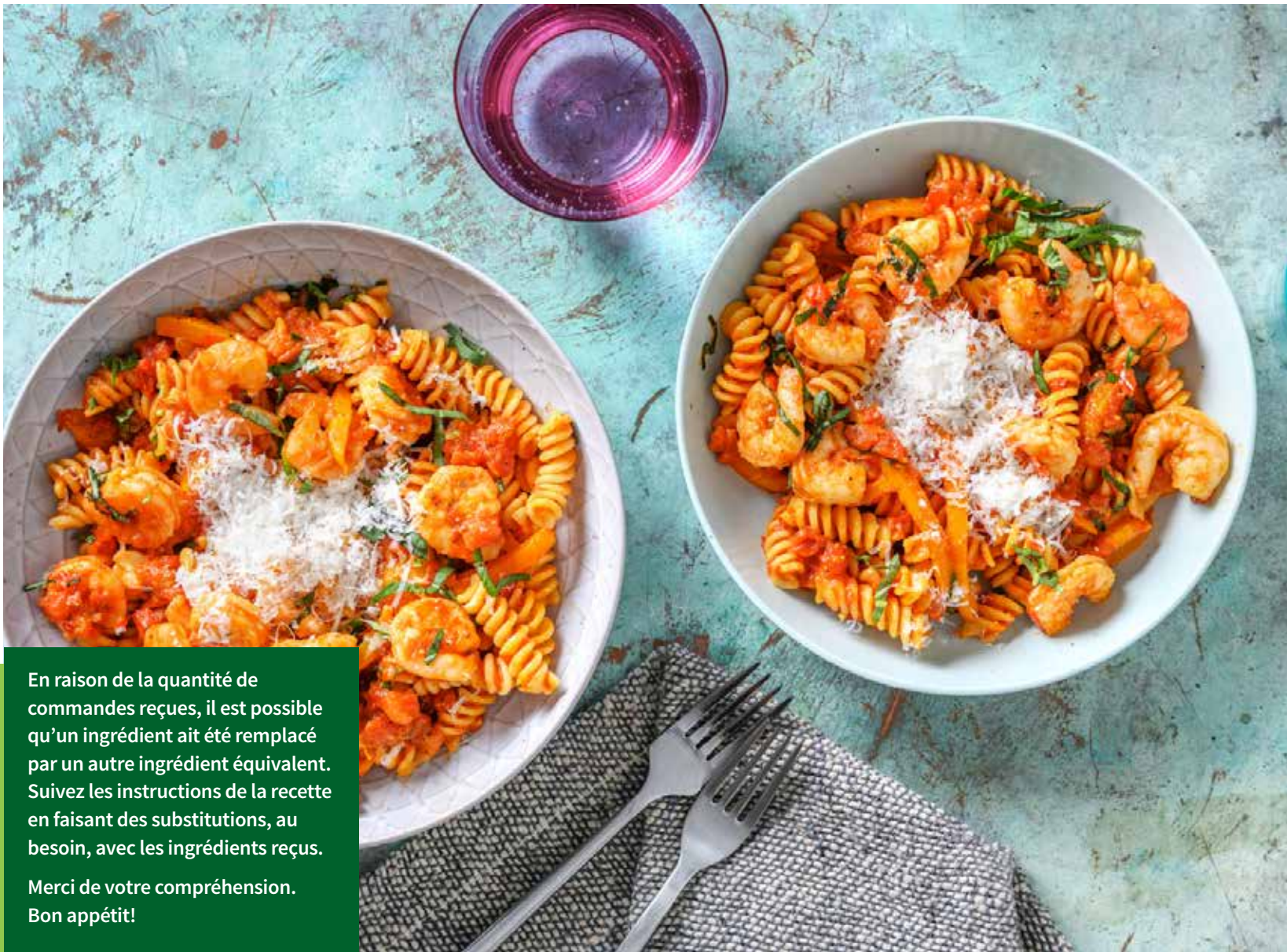




# Fusillis aux crevettes

avec sauce aux poivrons rôtis et basilic

**FAMILIALE** 35 minutes

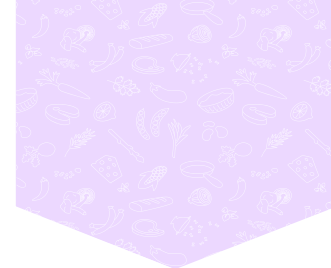


En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.  
Bon appétit!

**BONJOUR CREVETTES!**

*Nos crevettes proviennent de sources durables afin de préserver la santé de nos océans!*



Crevettes



Glaçage balsamique



Ail



Poivron



Basilic



Tomates broyées



Fromage parmesan



Assaisonnement italien



Fusillis

## COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller.
- Laver et sécher tous les aliments.

### Sortir

Grande poêle antiadhésive, plaque à cuisson, grande casserole, passoire, tasses à mesurer, cuillères à mesurer, essuie-tout

### Ingrédients

	2 pers	4 pers
Crevettes	285 g	570 g
Fusillis	170 g	340 g
Glaçage balsamique	1 c. à table	2 c. à table
Ail	6 g	12 g
Poivron	160 g	160 g
Basilic	7 g	14 g
Tomates broyées	370 ml	370 ml
Fromage parmesan	¼ tasse	¼ tasse
Assaisonnement italien	1 c. à table	2 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Pas inclus dans la boîte.

\*\* Cuire à une température interne minimale de 74 °C/165 °F; la taille affecte le temps de cuisson.

### Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

*Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.*

### Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh  
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca



## 1. PRÉPARATION

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel**. (**NOTE** : mêmes quantités pour 4 pers.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Entre-temps, éviter le **poivron**, puis le couper en tranches fines. Hacher finement le **basilic**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. À l'aide d'une passoire, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout.



## 4. CUIRE LES CREVETTES

Pendant que les **poivrons** grillent, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à table d'huile** et **¼ c. à table d'assaisonnement italien** (doubler l'huile et l'assaisonnement pour 4 pers), puis **la moitié des crevettes**. Cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **crevettes** soient roses, de 1 à 2 min.\*\* Réserver dans une assiette. Répéter avec **le reste des crevettes** en ajoutant **½ c. à table d'huile**, **¼ c. à table d'assaisonnement italien** et l'**ail**. Réserver dans la même assiette.



## 2. CUIRE LES FUSILLIS

Ajouter les **fusillis** à la casserole d'**eau bouillante**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 9 à 11 min. Réserver **½ tasse d'eau de cuisson** (doubler pour 4 pers), puis égoutter et réserver.



## 5. ASSEMBLER LES PÂTES

Dans la même grande poêle, ajouter les **tomates broyées**, le **glaçage balsamique**, l'**eau de cuisson réservée** et **le reste d'assaisonnement italien**. **Saler et poivrer**. Ajouter les **poivrons grillés** et le **jus** ayant coulé sur la plaque. Mijoter en remuant à l'occasion jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, de 3 à 4 min.



## 3. GRILLER LES POIVRONS

Pendant que les **fusillis** cuisent, disposer les **poivrons** sur une plaque à cuisson, puis arroser de **½ c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers). **Saler et poivrer**. Rôtir au **centre** du four en retournant à mi-cuisson jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants, de 6 à 8 min.



## 6. FINIR ET SERVIR

Retirer la poêle du feu. Ajouter le **mélange de crevettes** et **la moitié du basilic** dans la grande casserole de **fusillis**. **Saler et poivrer**. Bien mélanger. Répartir les **fusillis aux crevettes** entre les bols. Saupoudrer de **parmesan** et **du reste de basilic**.

## Le souper, c'est réglé!