

Linguines Alfredo aux crevettes

avec bacon et petits pois

20 minutes



Tranches de bacon



Crevettes



Linguines



Bébés épinards



Parmesan



Fromage à la crème



Crème sure



Petits pois



Ail

BONJOUR CREVETTES

Nos crevettes proviennent de fournisseurs écoresponsables; c'est notre façon d'aider à préserver la santé de nos océans!

D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Dans une grande casserole, ajouter 10 tasses d'eau tiède et 2 c. à thé de sel. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillère à rainures, grande poêle antiadhésive, grande casserole, tasses à mesurer, cuillères à mesurer, passoire, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tranches de bacon	100 g	200 g
Crevettes	285 g	570 g
Linguines	170 g	340 g
Bébés épinards	113 g	227 g
Parmesan	28 g	56 g
Fromage à la crème	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Petits pois	56 g	113 g
Ail	3 g	6 g
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 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.

Il se peut que des ingrédients soient remplacés par des produits équivalents. Suivez la recette avec les ingrédients que vous avez reçus. Merci de votre compréhension.
À vos casseroles!



Faire cuire les linguines

Ajouter les **linguines** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'elles soient tendres, de 10 à 12 minutes. Réserver **½ tasse d'eau de cuisson**, puis égoutter les pâtes et les remettre dans la même casserole. Réserver.



Préparer

Pendant que les **linguines** cuisent, peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout. Trancher le **bacon** en lanières de 0,5 cm (¼ po).



Faire griller les crevettes

Sur une plaque à cuisson, arroser les **crevettes** de **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Faire griller au **centre** du four jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses, de 5 à 6 minutes.**



Faire cuire le bacon

Pendant que les **crevettes** grillent, 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. Laisser l'**excédent de graisse de bacon** dans la poêle. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout.



Préparer la sauce et assembler les pâtes

Faire chauffer la même poêle (contenant l'excédent de graisse de bacon) à feu moyen-élevé. Ajouter l'**ail**. Faire cuire pendant 30 secondes, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'ail dégage son arôme. En fouettant, incorporer le **fromage à la crème**, la **crème sure**, l'**eau de cuisson réservée** et **1 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), et mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger. Ajouter les **petits pois**, la **sauce crémeuse**, les **épinards** et les **crevettes** dans la casserole contenant les **linguines**. Mélanger pendant 1 minute, jusqu'à ce que les **épinards** tombent. **Saler** et **poivrer**.



Terminer et servir

Répartir les **linguines aux crevettes** dans les assiettes. Parsemer de **bacon croustillant** et de **parmesan**.

Le repas est prêt!