

Linguines aux crevettes façon Alfredo

avec bacon et petits pois

20 minutes



Tranches de bacon



Crevettes



Linguines



Bébés épinards



Parmesan, râpé



Mélange sauce à la crème



Crème



Petits pois



Purée d'ail

BONJOUR BACON

L'ultime rehausseur de goût salé et fumé!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Dans une grande casserole, ajouter 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel (utiliser les mêmes quant. pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, passoire, cuillères à mesurer, cuillère à rainures, tamis, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, 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, râpé	¼ tasse	½ tasse
Mélange sauce à la crème	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Crème	113 ml	237 ml
Petits pois	56 g	113 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 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.

Nous joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Faire cuire les linguines

- Ajouter les **linguines** à l'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 10 à 12 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres, en remuant à l'occasion.
- Réserver **½ tasse** d'**eau de cuisson**. Égoutter les **linguines** et les remettre dans la même casserole, hors du feu. Réserver.



Faire cuire le bacon

- Entre-temps, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bacon**. Faire cuire de 5 à 7 min ou jusqu'à ce qu'il soit croustillant, en remuant à l'occasion**.
- Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette tapissée d'un essuie-tout.
- Réserver **1 c. à thé** de **gras de bacon** (doubler pour 4 pers.) dans la poêle. Jeter le reste.



Préparer

- Entre-temps, hacher grossièrement les **épinards**.
- Égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout.
- Couper le **bacon** en lanières de 0,5 cm (¼ po)



Faire la sauce et assembler les pâtes

- Faire chauffer la poêle contenant le **gras de bacon réservé** à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **pois**. Faire cuire pendant 5 min ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres, en remuant souvent.
- Ajouter les **épinards** et le **reste** de la **purée d'ail**. Faire cuire pendant 1 min ou jusqu'à ce que les **épinards** tombent, en remuant souvent.
- Saupoudrer du **mélange pour sauce à la crème**. Faire cuire pendant 30 s ou jusqu'à ce que les **légumes** soient enrobés, en remuant souvent.
- Ajouter la **crème**, l'**eau de cuisson réservée** et **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler pour 4 pers.). Faire cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, en remuant souvent.
- Ajouter les **linguines** et les **crevettes**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Faire griller les crevettes

- Sur une plaque à cuisson, arroser les **crevettes** et la **moitié** de la **purée d'ail** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Faire griller au **centre** du four de 5 à 6 min ou jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses**.



Terminer et servir

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

Le souper, c'est réglé!