

Linguines diavolo aux crevettes

avec huile aux piments maison

Rapido

Épicée

25 minutes



Crevettes



Oignon, haché



Tomates broyées à l'ail et aux oignons



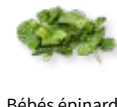
Flocons de piment



Assaisonnement italien



Linguines



Bébés épinards



Parmesan, râpé grossièrement



Citron

BONJOUR HUILE AUX PIMENTS MAISON

Une huile bien relevée qui rehausse à merveille ce mets de linguines aux crevettes!

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 6 (doubler la quantité pour 4 personnes) :

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

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, tamis, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, zesteur

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Crevettes	285 g	570 g
Oignon, haché	56 g	113 g
Tomates broyées à l'ail et aux oignons	370 ml	740 ml
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	2 c. à thé
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Linguines	170 g	340 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Citron	1	1

Huile*

Sel et poivre*

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

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

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



Faire cuire les pâtes

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. 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. Réserver **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes), égoutter les **pâtes** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



Faire cuire les crevettes

Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **crevettes**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses**. Réserver dans une assiette. Dans la même poêle, ajouter les **oignons**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.



Préparer

Pendant que les **linguines** cuisent, zester la **moitié** du **citron** (utiliser le citron entier pour 4 personnes). Couper **tout** le **citron** en quartiers. À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout. Dans un bol moyen, ajouter les **crevettes** et la **moitié** de l'**assaisonnement italien**. **Saler** et **poivrer**, puis mélanger pour bien enrober.



Préparer la sauce

Ajouter les **tomates broyées**, l'**eau de cuisson réservée** et le **reste** de l'**assaisonnement italien** à la poêle contenant les **oignons**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en continuant de remuer à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. **Saler** et **poivrer**. Retirer la poêle du feu. Ajouter, le **zeste de citron**, les **épinards** et les **crevettes**. Mélanger de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que les **épinards** tombent. **Saler** et **poivrer**. Ajouter la **sauce aux tomates et aux crevettes** à la grande casserole contenant les **linguines**. Bien mélanger.



Préparer l'huile aux piments

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis **¼ c. à thé de flocons de piment**. Faire cuire pendant 30 secondes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. Transférer soigneusement dans un petit bol et réserver.



Terminer et servir

Répartir les **linguines diavolo aux crevettes** dans les assiettes. Napper chaque portion de **¼ c. à thé d'huile aux piments**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Parsemer de **parmesan**. Arroser du jus d'un **quartier de citron**, au goût.

Le repas est prêt!