



Linguines crémeuses à la dinde et au bacon

avec épinards et parmesan

Familiale

Pâtes fraîches

20 minutes

+ Ajouter



Crevettes

285 g | 570 g

Recette personnalisée

+ Ajouter

Changer

ou

x2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page hellofresh.ca



Portions de poitrine de dinde
340 g | 680 g



Tranches de bacon
100 g | 200 g



Linguines fraîches
227 g | 454 g



Bébés épinards
113 g | 227 g



Crème
113 ml | 237 ml



Parmesan, râpé grossièrement
¼ tasse | ½ tasse



Assaisonnement italien
½ c. à soupe | 1 c. à soupe



Oignon jaune
½ | 1



Mélange d'épices acidulé à l'ail
1 c. à soupe | 2 c. à soupe

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Cuire le bacon

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Dans une grande casserole, ajouter 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel (les mêmes qtés pour 4 pers.).
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Couper le **bacon** en lanières 1,25 cm (½ po).
- Ajouter le **bacon** à la poêle chaude.
- 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 cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette.
- Réserver le **gras de bacon** dans la poêle.

2



Cuire la dinde

- Sécher la **dinde** avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**, et saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement italien** (toute la qté pour pers.) et de la **moitié** du **mélange d'épices acidulé à l'ail**.
- Chauffer la poêle contenant le **gras de bacon** réservé à feu moyen-élevé.
- Ajouter la **dinde**. Cuire de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce que la **dinde** soit dorée.
- Transférer sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Rôtir au **centre** du four de 8 à 10 min, jusqu'à ce que la **dinde** soit entièrement cuite**.

3



Préparer la sauce crémeuse

- Entre-temps, peler l'**oignon**, puis couper la **moitié** de l'**oignon** (l'oignon entier pour 4 pers.) en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Lorsque la **dinde** sera presque cuite, chauffer la même poêle à feu moyen.
- Ajouter ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) de **beurre**, puis les **oignons** et le **reste** du **mélange d'épices acidulé à l'ail**.
- Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent.
- Ajouter la **crème**, le **fromage à la crème** et ¼ **tasse** (½ tasse) d'**eau** ou de **lait**.
- Laisser mijoter de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** soit homogène et qu'elle épaississe légèrement.

4



Cuire les linguines

+ Ajouter | Crevettes

- Entre-temps, ajouter les **linguines** à l'**eau bouillante**.
- Cuire à découvert de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver ½ **tasse** (1 tasse) d'**eau de cuisson**, puis égoutter les **linguines** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.

5



Assembler les linguines

- Dans la casserole contenant les **linguines**, ajouter la **sauce crémeuse**, les **épinards**, la **moitié** de l'**eau de cuisson réservée**, la **moitié** du **parmesan** et la **moitié** du **bacon**.
- Remuer pendant 1 min, jusqu'à ce que les **épinards** tombent. (**CONSEIL** : Pour une consistance plus légère, ajouter l'eau de cuisson réservée, de 1 à 2 c. à soupe à la fois, si désiré.)
- **Poivrer**, au goût.

6



Terminer et servir

+ Ajouter | Crevettes

- Trancher finement la **dinde**.
- Répartir les **linguines** dans les assiettes. Garnir de **dinde**.
- Parsemer du **reste** du **bacon** et du **reste** du **parmesan**.

Unités de mesure à chaque étape | 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'huile | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

4 | Cuire les linguines

+ Ajouter | Crevettes

Si vous avez ajouté des **crevettes**, alors que les **linguines** cuisent, rincer et égoutter les **crevettes** à l'aide d'un tamis. **Saler** et **poivrer**. Dans une poêle moyenne antiadhésive, chauffer ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**. Ajouter les **crevettes**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent rose**. Retirer la poêle du feu, puis couvrir pour garder au chaud.

6 | Terminer et servir

+ Ajouter | Crevettes

Garnir les **pâtes** de **crevettes**.

** Cuire la dinde, le porc et les crevettes jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F), 71 °C (160 °F) et 74 °C (165 °F), respectivement.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.