

Linguines avec bacon et crevettes tout-en-un

TEMPS DE PRÉP

5 MIN

TEMPS TOTAL

17 MIN

PORTION

2



[Imprimer](#)



[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 1 boîte Soupe condensée Crème de bacon, de CAMPBELL'S®
- 1 3/4 tasses eau
- 1 tasse tomates cerises, coupées en deux
- 3 gousses d'ail, émincées
- 2 c. à t. jus de citron
- 6 oz linguines non cuits
- 8 oz très grosses crevettes décortiquées, déveinées et décongelées (environ 12)
- 2 tasses bébés épinards
- 1/3 tasse basilic frais, haché

Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

1. Dans une poêle antiadhésive profonde, mélanger la soupe, l'eau, les tomates, l'ail, le jus de citron et les linguines.

2. Porter à ébullition. Réduire le feu à moyen et laisser mijoter, à découvert, en remuant de temps à autre, pendant 8 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient assez tendres mais encore fermes, et que la sauce soit presque toute absorbée.

3. Incorporer les crevettes et épinards. Couvrir et faire cuire de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que les crevettes soient opaques et bien cuites. Laisser reposer de 2 à 3 minutes ou jusqu'à obtention de la consistance désirée, et garnir de basilic avant de servir.

Conseils et Recettes

- *Le fromage parmesan est un délicieux ajout.*
- *Pour gagner du temps, achetez des crevettes déjà décortiquées et déveinées. Laissez les queues pour faire une jolie présentation, si désiré.*
- *Essayez de remplacer les crevettes par 1 lb (454 g) de cubes de poitrine de poulet désossée et sans peau – il suffit de les ajouter au début avec le reste des ingrédients.*

Avez-vous cuisiner cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.