

# Linguine aux crevettes

TOTAL TIME  
**60 min**

PORTIONS  
**19**



Cette sauce crémeuse au poblano rôti et au cheddar blanc avec tomates est le complément parfait à tout plat de pâtes. La sauce est délicieusement aromatisée d'un mélange de tomates séchées coupées en julienne, d'épinards et d'ail.

## PRÉPARÉ AVEC



**Verve<sup>MD</sup> soupe aux piments poblano grillés au cheddar blanc et aux tomates**

CODE DE CAS 26820

## Ingredients

30 mL	Huile d'olive
454 g	Crevettes, crues, décortiquées, déveinées
5 g	Sel casher
2.3 g	Poivre noir, moulu
30 mL	Huile d'olive
454 g	Piment poblano, grillé, coupé en julienne
8.5 g	Ail, émincé
227 g	Sun-dried tomatoes, julienne
454 g	Épinards, frais
1 sac (1.81 kg)	<b>Verve<sup>MD</sup> soupe aux piments poblano grillés au cheddar blanc et aux tomates</b>
5 g	Persil frais, haché
652 g	Linguine, cuites, égouttées

## Directions

- 1 Dans une grande casserole, faire chauffer à feu moyen la première quantité d'huile indiquée.
- 2 Ajouter les crevettes, le sel et le poivre. Faire sauter 1 minute. Réserver.  
  
PCC : Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 63 °C (145 °F).
- 3 Dans la même casserole, ajouter la deuxième quantité d'huile indiquée, les piments poblano, l'ail et les tomates séchées au soleil. Faire sauter de 2 à 3 minutes.
- 4 Ajouter les épinards. Cuire pendant une minute supplémentaire.
- 5 Ajouter la Soupe aux piments poblano grillés, au cheddar blanc et aux tomates. Laisser mijoter 10 minutes à feu doux.  
  
PCC : Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C (165 °F).
- 6 Ajouter le persil et les crevettes réservées.
- 7 Verser le mélange sur les linguines chauds.  
PCC : Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d'au moins 60 °C (140 °F).