



One pot pasta au bacon et pétoncles grillés

PORTIONS

de 4 à 6

TEMPS DE PRÉPARATION

20 minutes

TEMPS DE CUISSON

15 minutes

Information nutritionnelle

Par portion: calories 547; protéines 27 g; M.G. 25 g; glucides 48 g; fibres 3 g; fer 4 mg; calcium 154 mg; sodium 1 018 mg

On adore les [one pot pasta](#)! Celui-ci est d'ailleurs parfait pour recevoir la visite en mode simplicité grâce à de savoureux pétoncles sur [pâtes](#) crémeuses.

Ingrédients

- 680 ml (2 3/4 tasses) de fumet de poisson
- 125 ml (1/2 tasse) de vin blanc
- 250 ml (1 tasse) de crème à cuisson 35%
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 15 ml (1 c. à soupe) d'ail haché
- 60 ml (1/4 de tasse) d'aneth haché
- 60 ml (1/4 de tasse) de persil haché
- 1 oignon haché
- 125 ml (1/2 tasse) de parmesan râpé
- sel et poivre au goût
- 20 tranches de bacon précuit coupées en morceaux
- 150 g (1/3 de lb) d'asperges coupées en morceaux
- 500 ml (2 tasses) de bébés épinards
- 300 g (2/3 de lb) de linguines
- 20 pétoncles moyens (calibre 20/30)

Préparation

1 À la maison

Dans un bol, mélanger le fumet de poisson avec le vin blanc, la crème, l'huile, l'ail et le parmesan. Saler et poivrer. Transférer la sauce dans un contenant hermétique qui conservera ainsi de 2 à 3 jours.

2 En camping



Sur le réchaud de camping, déposer une casserole pouvant contenir les linguines couchées. Verser la sauce dans la casserole, puis ajouter le bacon, les asperges, les bébés épinards et les linguines. Couvrir et porter à ébullition. Laisser mijoter à feu doux-moyen de 15 à 20 minutes, en remuant toutes les 5 minutes, jusqu'à ce que les pâtes soient *al dente*.

- 3 Pendant ce temps, préchauffer le barbecue à puissance moyenne-élevée.
- 4 Déposer les pétoncles sur la grille chaude et huilée du barbecue. Cuire 1 minute de chaque côté.
- 5 Répartir les pâtes dans les assiettes. Garnir chaque portion de pétoncles grillés.