



Pâtes farcies à la courge musquée

avec noix de pin et tomates multicolores

VÉGÉ

30 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!



Raviolis à la courge musquée



Citron



Mini tomates anciennes



Noix de pin



Ail



Bébés épinards



Pesto de basilic



Échalote



Basilic



Fromage parmesan

BONJOUR RAVIOLIS!

Des pâtes remplies d'une succulente garniture à la courge!

COMMENCER ICI

Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.

Pas de presse-ail? Pas de souci! Disposer les gousses d'ail sur une planche à découper et les écraser fermement avec le plat d'un couteau de chef. Hacher finement l'ail écrasé.

Sortir

Grande poêle antiadhésive, grande casserole, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, passoire, zesteur

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Raviolis à la courge musquée	250 g	500 g
Citron	1	2
Mini tomates anciennes	227 g	454 g
Noix de pin	28 g	56 g
Ail	6 g	12 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Pesto de basilic	¼ tasse	½ tasse
Échalote	50 g	100 g
Basilic	7 g	14 g
Fromage parmesan	¼ tasse	½ tasse
Beurre non salé*	2 c. à table	4 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

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



1. PRÉPARATION

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel**. (**NOTE** : mêmes quantités pour 4 pers.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Entre-temps, couper les **tomates** en deux. Zester le **citron**, puis le couper en quartiers. Peler, puis émincer ou presser l'**échalote**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



4. COMMENCER LA SAUCE

Dans la même poêle à feu moyen, ajouter **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis l'**échalote**. Cuire, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'elle ramollisse, de 2 à 3 min. Ajouter la **tomate** et l'**ail**. Cuire, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 2 à 3 min.



2. CUIRE LES RAVIOLIS

Ajouter les **raviolis** à la casserole d'**eau bouillante**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 3 à 4 min. Lorsque les **raviolis** sont cuits, réserver **½ tasse d'eau de cuisson**, puis égoutter et remettre dans la même casserole. Réserver.



5. FINIR LA SAUCE

Dans la même poêle, ajouter le **pesto de basilic** et l'**eau de cuisson réservée**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce que la **sauce** épaississe, de 2 à 3 min. **Saler** et **poivrer**. Ajouter les **raviolis**, les **épinards**, le **zeste de citron**, la **moitié** du **parmesan** et **2 c. à table de beurre** (doubler pour 4 pers). Retirer du feu et remuer jusqu'à ce que les **épinards** tombent, 1 min.



3. GRILLER LES NOIX DE PIN

Pendant que les **raviolis** cuisent, mettre les **noix de pin** dans une grande poêle antiadhésive sèche à feu moyen. Griller, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 4 à 5 min. (**ASTUCE** : attention de ne pas les brûler!) Retirer la poêle du feu. Réserver les **noix de pin** dans une assiette.



6. FINIR ET SERVIR

Répartir les **raviolis** dans les bols, puis saupoudrer de **noix de pin** et **du reste de parmesan**. Déchirer grossièrement le **basilic**, puis saupoudrer sur les **pâtes**. Arroser du jus d'un **quartier de citron**, au goût.

Le souper, c'est réglé!