



Raviolis gratinés

avec kale et courge rôtie

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!



Ravioli



Courge musquée,
en cubes



Cheddar fumé,
râpé



Échalote



Ail



Fromage à la crème



Ciboulette



Bébé kale

BONJOUR RAVIOLIS!

Des pâtes fraîches farcies d'une savoureuse garniture à la courge!

COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à 425 °F.
- Laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Plaque à cuisson, grande casserole, papier parchemin, passoire, fouet, plat de cuisson 20 x 20 cm, tasses à mesurer, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Ravioli	250 g	500 g
Courge musquée, en cubes	170 g	340 g
Cheddar fumé, râpé	½ tasse	1 tasse
Échalote	50 g	100 g
Ail	6 g	12 g
Fromage à la crème	4 c. à table	8 c. à table
Ciboulette	7 g	14 g
Bébé kale	56 g	113 g
Lait*	¼ tasse	½ tasse
Beurre non salé*	2 c. à table	¼ tasse
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. RÔTIR LA COURGE

Peler, puis émincer l'**ail**. Peler, puis émincer l'**échalote**. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser la **courge**, l'**échalote** et l'**ail** de **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Rôtir au **centre** du four en remuant à mi-cuisson jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 22 à 24 min.



4. PRÉPARER LA SAUCE

Dans la même casserole, mélanger l'**eau de cuisson réservée**, **¼ tasse** de **lait** (doubler pour 4 pers), **2 c. à table** de **beurre** (doubler pour 4 pers), le **fromage à la crème** et **la moitié** de la **ciboulette** jusqu'à l'obtention d'une **sauce** lisse.



2. PRÉPARATION

Pendant que la **courge** rôtit, ajouter **10 tasses** d'**eau** et **2 c. à thé** de **sel** dans une grande casserole (**NOTE** : mêmes quantités pour 4 pers). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Émincer la **ciboulette**.



5. ASSEMBLER

Lorsque la **courge** est sortie du four, actionner la fonction **Griller**. Ajouter les **raviolis**, la **courge** et le **kale** à la **sauce** et bien mélanger. **Saler** et **poivrer**. Transférer le tout dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm légèrement huilé (8 x 8 po; 23 x 33 cm ou 9 x 13 po pour 4 pers). Saupoudrer de **cheddar fumé** et griller au **centre** du four jusqu'à ce que le **fromage** fonde, de 3 à 4 min.



3. CUIRE LES RAVIOLIS

Ajouter les **raviolis** à l'**eau bouillante** et cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 3 à 4 min. Réserver **¼ tasse** d'**eau de cuisson** (doubler pour 4 pers), puis égoutter et réserver dans la passoire.



6. FINIR ET SERVIR

Répartir les **raviolis gratinés** dans les assiettes. Saupoudrer **du reste** de **ciboulette**.

Le souper, c'est réglé!