

Raviolis gratinés

avec bébé chou frisé et courge rôtie

Végé

30 Minutes



Raviolis à la courge musquée



Cheddar blanc vieilli, râpé



Fromage à la crème



Bébé chou frisé



Courge musquée, en cubes



Échalote



Ciboulette



Ail

BONJOUR RAVIOLIS

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

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, tamis, papier parchemin, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, plat de cuisson 20 x 20 cm (8 x 8 po)

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Raviolis à la courge	350 g	700 g
Courge musquée, en cubes	170 g	340 g
Cheddar blanc vieilli, râpé	½ tasse	1 tasse
Échalote	50 g	100 g
Ail	6 g	12 g
Fromage à la crème	43 g	86 g
Ciboulette	7 g	14 g
Bébé chou frisé	56 g	113 g
Lait*	¼ tasse	½ tasse
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

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



Faire 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 soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 22 à 24 minutes en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que la **courgette** soit tendre.



Préparer la sauce

Remettre la grande casserole sur feu moyen. Ajouter l'**eau de cuisson réservée**, **¼ tasse** de **lait**, **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), le **fromage à la crème** et la **moitié** de la **ciboulette**. Faire cuire en remuant souvent, jusqu'à ce que le **mélange** soit lisse. Ajouter le **chou frisé**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 minutes en remuant souvent, jusqu'à ce que le **chou frisé** tombe.



Préparer

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



Assembler le gratin

Lorsque la **courge** est sortie du four, mettre le four à la fonction Griller. Ajouter les **raviolis** et la **courge** à la casserole contenant la **sauce** et le **chou frisé**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Transférer le tout dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) légèrement huilé (pour 4 personnes, utiliser un plat de 23 x 33 cm [9 x 13 po]). Parsemer de **cheddar** et faire griller au **centre** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.



Faire cuire les raviolis

Ajouter les **raviolis** à l'**eau bouillante** et faire cuire de 1 à 2 minutes en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Réserver **¼ tasse** d'**eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis égoutter. Réserver dans la passoire.



Terminer et servir

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

Le repas est prêt!