



Raviolis gratinés à la courge musquée

avec salade à la poire caramélisée

VÉGÉ

35 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



Courge musquée, en cubes



Poire



Persil et thym



Échalote



Fromage à la crème



Crème sure



Fromage mozzarella, râpé



Graines de citrouille



Mélange épinards-roquette



Vinaigre de vin blanc



Moutarde de Dijon

BONJOUR RAVIOLIS!

Des pâtes fraîches remplies d'une savoureuse farce à la courge musquée!

COMMENCER ICI

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

Sortir

Grande poêle antiadhésive, grande casserole, tasses à mesurer, passoire, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po), fouet, cuillères à mesurer, papier parchemin, plaque à cuisson, grand bol

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Raviolis à la courge musquée	250 g	500 g
Courge musquée, en cubes	170 g	340 g
Poire	1	2
Persil et thym	14 g	21 g
Échalote	50 g	100 g
Fromage à la crème	3 c. à table	6 c. à table
Crème sure	6 c. à table	12 c. à table
Fromage mozzarella, râpé	½ tasse	1 tasse
Graines de citrouille	28 g	56 g
Mélange épinards-roquette	56 g	113 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à table	2 c. à table
Moutarde de Dijon	1 ½ c. à thé	3 c. à thé
Sucre*	2 ½ c. à thé	5 c. à thé
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), puis couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Entre-temps, évider la **poire**, puis l'émincer. Détacher **1 c. à table** de **feuilles de thym** (doubler pour 4 pers). Hacher grossièrement le **persil**. Peler l'**échalote**, puis la couper en morceaux de 1,25 cm (½ po).



4. CUIRE LES RAVIOLIS ET PRÉPARER LA SAUCE

Ajouter les **raviolis** à l'**eau bouillante**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 3 à 4 min. Réserver **½ tasse** d'**eau de cuisson** (doubler pour 4 pers), puis égoutter. Réserver. Dans la même casserole, fouetter l'**eau de cuisson réservée**, le **fromage à la crème** et la **crème sure** jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse.



2. RÔTIR LA COURGE ET L'ÉCHALOTE

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



5. ASSEMBLER

Lorsque la **courge** est sortie du four, actionner la fonction **Griller** du four. Incorporer les **raviolis**, la **courge**, l'**échalote** et la **moitié** du **persil** à la casserole de **sauce**. **Saler** et **poivrer**. Transférer les **pâtes** dans un plat de cuisson légèrement huilé de 20 x 20 cm (8 x 8 po); utiliser un plat de 23 x 33 cm ou 9 x 13 po pour 4 pers). Saupoudrer de **mozzarella**, puis griller au **centre** du four jusqu'à ce que le **fromage** fonde, de 3 à 4 min.



3. CARAMÉLISER LES POIRES

Pendant que la **courge** rôtit, mettre les **poires**, **2 c. à thé** de **sucre** et **1 c. à table** d'**eau** (doubler le sucre et l'eau pour 4 pers) dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce que les **poires** commencent à brunir, de 4 à 5 min. Retirer la poêle du feu, puis réserver les **poires** dans une assiette.



6. FINIR ET SERVIR

Dans un grand bol, fouetter le **vinaigre**, la **moutarde**, **½ c. à thé** de **sucre** et **1 c. à table** d'**huile** (doubler le sucre et l'huile pour 4 pers). Ajouter les **poires**, les **graines de citrouille** et le **mélange épinards-roquette**. Bien mélanger. **Saler** et **poivrer**. Répartir les **raviolis** et la **salade** dans les assiettes, puis saupoudrer **du reste** de **persil**.

Le souper, c'est réglé!