



Tetrazzini gratiné à la dinde

avec champignons, épinards et petits pois

FAMILIALE 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!

-  Dinde hachée
-  Spaghetti
-  Champignons cremini
-  Fromage à la crème
-  Bébés épinards
-  Petits pois
-  Concentré de bouillon de poulet
-  Assaisonnement italien
-  Sel d'ail
-  Fromage mozzarella, râpé
-  Farine tout usage

BONJOUR FROMAGE À LA CRÈME!

Une façon rapide d'ajouter une texture crémeuse aux pâtes!

COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller.
- Laver et sécher tous les aliments.

Sortir

Grande poêle antiadhésive, grande casserole, tasses à mesurer, cuillères à mesurer, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po)

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Dinde hachée	250 g	500 g
Spaghetti	170 g	340 g
Champignons cremini	227 g	454 g
Fromage à la crème	3 c. à table	6 c. à table
Bébés épinards	56 g	113 g
Petits pois	56 g	113 g
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Assaisonnement italien	1 c. à table	2 c. à table
Sel d'ail	1 ½ c. à thé	1 ½ c. à thé
Fromage mozzarella, râpé	½ tasse	1 tasse
Farine tout usage	1 c. à table	1 c. à table
Lait*	½ tasse	1 tasse
Beurre*	1 ½ c. à table	3 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte.

** Cuire à une température interne minimale de 74 °C/165 °F; la taille affecte le temps de cuisson.

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. Émincer les **champignons**.



4. FAIRE LA SAUCE

Chauffer la même poêle (celle de l'étape 3) à feu moyen. Ajouter **1 c. à table de beurre** (doubler pour 4 pers), puis les **champignons** et le reste de l'**assaisonnement italien**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que les **champignons** soient brun doré, de 5 à 6 min. Saupoudrer **½ c. à table de farine** (doubler pour 4 pers). Cuire, en remuant souvent, de 1 à 2 min. Ajouter **½ tasse de lait** (doubler pour 4 pers), le **fromage à la crème** et le **concentré de bouillon**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, de 1 à 2 min.



2. CUIRE LES SPAGHETTIS

Rompre les **spaghettis** et les ajouter à la casserole d'**eau bouillante**. Cuire à découvert en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 10 à 12 min. Réserver **¾ tasse d'eau de cuisson** (doubler pour 4 pers), puis égoutter et remettre dans la même casserole. Réserver.



5. ASSEMBLER LE TETRAZZINI

Ajouter la **sauce aux champignons**, la **dinde**, les **épinards**, les **pois** et l'**eau de cuisson réservée** à la casserole de **pâtes**. Bien mélanger. **Poivrer**. Transférer le **mélange de pâtes** dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) légèrement huilé. (NOTE : utiliser un plat de 23 x 23 cm ou 9 x 13 po pour 4 pers.) Saupoudrer de **mozzarella**. Cuire au **centre** du four jusqu'à ce que le **fromage** soit doré, de 3 à 5 min.



3. CUIRE LA DINDE

Pendant que les **pâtes** cuisent, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à table de beurre** (doubler pour 4 pers), puis la **dinde** et **¾ c. à thé de sel d'ail** (doubler pour 4 pers). Cuire en défaisant la **dinde** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée, de 4 à 5 min. ** Retirer la poêle du feu et réserver la **dinde** dans une assiette.



6. FINIR ET SERVIR

Répartir le **tetrazzini gratiné à la dinde** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!