

# Rigatonis crémeux au bœuf

avec pesto de tomates séchées, chou frisé et parmesan

Rapido

25 minutes



Bœuf haché



Rigatonis



Pesto de tomates séchées



Échalote



Chou frisé, haché



Crème sure



Fromage à la crème



Parmesan, râpé grossièrement

**BONJOUR CHOU FRISÉ**

*Ce légume copieux se présente sous plusieurs couleurs, allant du vert foncé à des nuances violacées, rougeâtres et rosées!*

## D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Rigatonis	170 g	340 g
Pesto de tomates séchées	½ tasse	1 tasse
Échalote	50 g	100 g
Chou frisé, haché	113 g	227 g
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Fromage à la crème	86 g	172 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Beurre*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		

Sel et poivre\*

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

## Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour connaître les valeurs nutritives de cette recette telle quelle, veuillez consulter notre site Web ou notre application.

*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 en mentionnant

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



## Préparer

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. En attendant que l'eau bouille, peler, puis émincer l'échalote.



## Égoutter les rigatonis

Lorsque les **rigatonis** seront cuits, réserver **½ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes). Égoutter et remettre les **rigatonis** dans la même casserole, hors du feu.



## Faire cuire le chou frisé

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les morceaux d'**échalote** et le **chou frisé**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **chou frisé** ramollisse. **Saler** et **poivrer**. Réserver le **chou frisé attendri** et les **échalotes cuites** dans une assiette.



## Assembler les rigatonis au bœuf

Dans la grande casserole contenant les **rigatonis**, ajouter la **crème sure**, le **bœuf**, le **mélange avec le chou frisé**, le **fromage à la crème**, le **pesto**, l'**eau de cuisson réservée** et **2 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Refaire chauffer la casserole à feu moyen-doux. Continuer la cuisson en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaisse légèrement, de 1 à 2 minutes.



## Faire cuire le bœuf et les rigatonis

Ajouter les **rigatonis** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 10 à 12 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **rigatonis** soient tendres. Entre-temps, faire chauffer la même grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **bœuf**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*. **Saler** et **poivrer**.



## Terminer et servir

Répartir les **rigatonis crémeux au bœuf** dans des bols. Parsemer de **parmesan**.

## Le repas est prêt!