

Fusillis au bœuf et aux champignons à la sicilienne

avec sauce crémeuse

Rapido

25 minutes



Bœuf haché



Champignons



Fusillis



Assaisonnement
italien



Crème sure



Parmesan, râpé



Petites tomates



Concentré de
bouillon de bœuf



Sel d'ail



Bébés épinards



Citron

D'abord

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

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Champignons	113 g	227 g
Fusillis	170 g	340 g
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Parmesan, râpé	¼ tasse	½ tasse
Petites tomates	113 g	227 g
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Bébés épinards	56 g	113 g
Citron	1	1
Beurre non salé*	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, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

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, couper les **tomates** en deux. Trancher finement les **champignons**. Zester et presser la **moitié** du **citron** (utiliser le citron entier pour 4 personnes). Couper le **reste** du **citron** en quartiers.



Faire cuire le bœuf et la sauce crémeuse

Faire chauffer la même grande poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **bœuf**, le **sel d'ail** et l'**assaisonnement italien**. 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**. Retirer la poêle du feu. Égoutter soigneusement l'excès de gras et le jeter. Ajouter la **crème sure**, le **concentré de bouillon**, les **champignons**, **½ c. à soupe de jus de citron**, **¼ c. à thé de zeste de citron** (doubler les quantités pour 4 personnes) et les **tomates**. Refaire chauffer la poêle à feu moyen-doux. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.



Faire cuire les champignons

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **champignons**. Faire cuire de 5 à 6 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent. **Saler et poivrer**. Réserver les **champignons** dans une assiette.



Terminer les pâtes

Lorsque les **fusillis** sont tendres, réserver **2 c. à soupe d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu. Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), l'**eau de cuisson réservée** et les **épinards**. Remuer pendant 1 minute, jusqu'à ce que le **beurre** fonde et que les **épinards** soient tombés.



Faire cuire les fusillis

Pendant que les **champignons** cuisent, ajouter les **fusillis** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 9 à 11 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **fusillis** soient tendres.



Terminer et servir

Répartir les **pâtes** dans les bols. Garnir du **mélange de bœuf et de sauce crémeuse**. Garnir de **parmesan**. Arroser du jus d'un **quartier de citron**, au goût.

Le repas est prêt!