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 grossièrement

Tomate Roma

Concentré de bouillon de bœuf

Sel d'ail

Bébés épinards

Citron

BONJOUR ASSAISONNEMENT ITALIEN

Notre mélange de fines herbes et d'ail savoureux!

D'abord

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

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, zesteur, 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 grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Tomate Roma	160 g	320 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

1

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 la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (1¼ po). 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.

2

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.

3

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.

4

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 et jeter l'excès de gras. 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 la quantité pour 4 personnes) et les **tomates**. Faire 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.

5

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** tombent.

6

Terminer et servir

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

Le repas est prêt!