

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



Tomate Roma



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, 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'app.

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

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter @HelloFreshCA



Préparer

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** (utiliser les mêmes quant. pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Trancher finement les **champignons**.
- Zester et presser la **moitié** du **citron** (le citron entier pour 4 pers.). Couper le **reste** du **citron** en quartiers.



Faire cuire le bœuf

- Faire chauffer la même grande poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.), puis le **bœuf**, le **sel d'ail** et l'**assaisonnement italien**.
- Faire cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que le **bœuf** perde sa couleur rosée, en le défaisant en morceaux**. **Saler** et **poivrer**. Retirer la poêle du feu. Égoutter et jeter l'excédent de gras.



Faire cuire les champignons

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



Faire cuire la sauce crémeuse et terminer les pâtes

- 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 quant. pour 4 pers.) et les **tomates** à la poêle.
- Faire chauffer la poêle à feu moyen-doux.
- Faire cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, en remuant souvent.
- Lorsque les **fusillis** sont tendres, réserver **2 c. à soupe d'eau de cuisson** (doubler pour 4 pers.), puis égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler pour 4 pers.), l'**eau de cuisson réservée** et les **épinards**.
- Remuer pendant 1 min ou jusqu'à ce que le **beurre** fonde et que les **épinards** tombent.



Faire cuire les fusillis

- Entre-temps, ajouter les **fusillis** à l'**eau bouillante**.
- Faire cuire à découvert de 9 à 11 min ou jusqu'à ce que les **fusillis** soient tendres, en remuant à l'occasion.



Terminer et servir

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

Le souper, c'est réglé!