

Orzo garni de mozzarella et de champignons portobello avec pesto au basilic

Végé

35 Minutes



-  Champignons portobello
-  Orzo
-  Tomates Roma
-  Mozzarella fraîche
-  Pesto au basilic
-  Oignon, haché
-  Purée d'ail
-  Bébés épinards
-  Parmesan, râpé

BONJOUR ORZO

De petites pâtes ovales qui ressemblent à des grains de riz!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, passoire, cuillères à mesurer, casserole moyenne, grand bol, tasses à mesurer, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po)

Ingredients

	2 Personnes	4 Personnes
Champignons portobello	2	4
Orzo	170 g	340 g
Tomates Roma	80 g	160 g
Mozzarella fraîche	125 g	250 g
Pesto au basilic	112 g	224 g
Oignon, haché	56 g	113 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Bébés épinards	113 g	227 g
Parmesan, râpé grossièrement	¾ tasse	¾ tasse
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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 #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



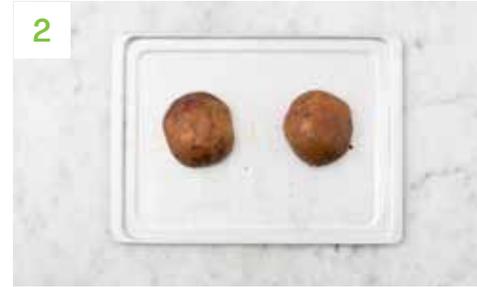
1 Préparer

Dans une casserole moyenne, ajouter **6 tasses d'eau** et **1 c. à thé de sel**. (**REMARQUE** : Utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Couper la **mozzarella** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Retirer les tiges des **têtes de champignons**. Hacher finement les **tiges**. Hacher grossièrement les **épinards**.



4 Terminer l'orzo

Faire chauffer la même casserole à feu moyen. Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) et faire fondre en tournoyant. Ajouter la **purée d'ail**, les **oignons** et les **tiges de champignons**. Faire cuire, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme, de 1 à 2 minutes. Retirer la casserole du feu, puis ajouter l'**orzo** cuit, les **épinards**, les **tomates**, la **moitié** du **pesto** et l'**eau de cuisson réservée**. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger.



2 Préparer les champignons

Sur une plaque à cuisson, disposer les **têtes de champignons**, côté bombé vers le haut. Arroser de **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes) sur chaque **champignon**, puis **saler** et **poivrer**. Faire cuire sur la grille du **bas** du four jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **champignons**, de 12 à 14 minutes.



5 Assembler le gratin

Huiler un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) et y transférer le **mélange d'orzo**. Garnir de **têtes champignons rôties** et de **tranches de mozzarella**. Saupoudrer de **parmesan**. Faire cuire au **centre** du four de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que la **mozzarella** fonde.



3 Faire cuire l'orzo

Pendant que les **champignons** cuisent, ajouter l'**orzo** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 6 à 8 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit tendre. Lorsque l'**orzo** sera cuit, réserver **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis égoutter et réserver dans un grand bol.



6 Terminer et servir

Répartir le **gratin de champignons et d'orzo** dans les assiettes. Couronner du **pesto restant**.

Le repas est prêt!