

# Pâtes farcies à la courge musquée avec noix de pin et tomates cerises anciennes

Végé

30 minutes



Raviolis à la courge



Citron



Tomates cerises  
anciennes



Noix de pin



Ail



Bébés épinards



Pesto au basilic



Échalote



Parmesan

BONJOUR RAVIOLIS

*Des pâtes remplies d'une succulente garniture à la courge!*

# D'ABORD

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

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, passoire, zesteur, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Raviolis à la courge	350 g	700 g
Citron	1	2
Tomates cerises anciennes	113 g	227 g
Noix de pin	28 g	28 g
Ail	6 g	12 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Pesto au basilic	¼ tasse	½ tasse
Échalote	50 g	100 g
Parmesan	¼ tasse	½ 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 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**. (**REMARQUE :** Utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Entre-temps, couper les **tomates** en deux. Zester le **citron**, puis le couper en quartiers. Peler, puis émincer ou râper l'**échalote**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



## Commencer la sauce

Faire chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis l'**échalote**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'elle ramollisse. Ajouter les **tomates** et l'**ail**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le tout soit tendre.



## Faire cuire les raviolis

Ajouter les **raviolis** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Lorsque les **raviolis** seront cuits, réserver **½ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis égoutter et remettre dans la même casserole. Réserver.



## Terminer la sauce

Ajouter le **pesto** et l'**eau de cuisson réservée** à la poêle. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. **Saler** et **poivrer**. Ajouter les **raviolis**, les **épinards**, le **zeste de citron**, la **moitié du parmesan** et **2 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Retirer du feu et remuer pendant 1 minute, jusqu'à ce que les **épinards** tombent.



## Faire griller les noix de pin

Pendant que les **raviolis** cuisent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter les **noix de pin** à la poêle sèche. Faire griller de 4 à 5 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles soient dorées (**CONSEIL :** Surveiller les noix de pin pour ne pas les brûler!) Retirer la poêle du feu. Transférer les **noix de pin** dans une assiette. Réserver.



## Terminer et servir

Répartir les **pâtes** dans les bols. Parsemer de **noix de pin** et du **reste** du **parmesan**. Arroser du jus d'un **quartier de citron**, au goût.

## Le repas est prêt!