

Pennes au pesto citronné et aux légumes estivaux avec basilic et fromage de chèvre

Végé

30 minutes



Pennes



Courgette



Petites tomates



Échalote



Gousses d'ail



Basilic



Citron



Fromage de chèvre



Pesto de basilic



Fromage à la crème

BONJOUR FROMAGE DE CHÈVRE

Un fromage savoureux, acidulé et crémeux qui se marie parfaitement au pesto!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, tamis, zesteur, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Pennes	170 g	340 g
Courgette	200 g	400 g
Petites tomates	113 g	227 g
Échalote	50 g	100 g
Gousses d'ail	2	4
Basilic	7 g	14 g
Citron	1	2
Fromage de chèvre	56 g	113 g
Pesto de basilic	¼ tasse	½ tasse
Fromage à la crème	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

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

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Préparer

- Ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** dans une grande casserole (utiliser les mêmes quant. pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, peler, puis émincer l'**échalote**.
- Couper la **courgette** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 1,25 cm (½ po).
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Zester le **citron**, puis le couper en quartiers.



Faire cuire les légumes

- Entre-temps, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.), puis les **courgettes**. Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement croquantes, en remuant à l'occasion.
- Ajouter l'**ail** et les **échalotes**. Faire cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme, en remuant souvent.
- **Saler** et **poivrer**.



Faire cuire les penes

- Ajouter les **pennes** à l'**eau bouillante**.
- Faire cuire à découvert de 10 à 12 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres, en remuant à l'occasion.
- Réserver **½ tasse d'eau de cuisson** (doubler pour 4 pers.), puis égoutter et remettre les **pennes** dans la même casserole, hors du feu.



Faire la sauce et assembler les pâtes

- Ajouter le **pesto**, le **fromage à la crème**, la **moitié** du **fromage de chèvre** et l'**eau de cuisson réservée** à la poêle contenant les **légumes**. Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, en remuant souvent.
- Retirer la poêle du feu.
- Verser la **sauce** sur les **pennes**.
- Ajouter le **zeste de citron**, puis bien mélanger.
- **Saler** et **poivrer**, au goût.



Faire rôtir les tomates

- Entre-temps, sur une plaque à cuisson, arroser les **tomates** de **½ c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Faire griller au **centre** du four de 5 à 6 min ou jusqu'à ce qu'elles éclatent.
- Réserver.



Terminer et servir

- Répartir les **pennes au pesto citronné** dans les bols.
- Garnir de **tomates rôties**.
- Émietter le **reste** du **fromage de chèvre** sur les **pâtes**, puis déchirer le **basilic** sur le tout.
- Arroser du jus d'un **quartier de citron**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!