

# Pennes gratinées au pesto de tomates séchées et à la ricotta avec pains à l'ail et aux herbes et tomates rôties au vinaigre balsamique

Végé

35 minutes



Ricotta



Pennes



Base de sauce  
tomate



Pesto de tomates  
séchées



Parmesan, râpé  
grossièrement



Gousses d'ail



Oignon jaune



Glaçage balsamique



Petites tomates



Bébés épinards



Petit pain ciabatta



Thym

BONJOUR RICOTTA

*Ce fromage crémeux et polyvalent est l'ingrédient parfait pour les recettes sucrées salées!*

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Sortir du frigo 2 c. à soupe de beurre (doubler la qté pour 4 pers.) et le laisser atteindre une température ambiante.
- Dans une grande casserole, ajouter 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

### Guide pour la quantité d'ail à l'étape 2 (doubler la qté pour 4 pers.):

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Relevé : 1 c. à thé

## Matériel requis

2 Plaques à cuisson, grande poêle allant au four, passoire, cuillères à mesurer, papier parchemin, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Ricotta	100 g	200 g
Pennes	170 g	340 g
Base de sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Pesto de tomates séchées	¼ tasse	½ tasse
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Gousses d'ail	1	2
Oignon jaune	56 g	113 g
Glaçage balsamique	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Petites tomates	113 g	227 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Petit pain ciabatta	2	4
Thym	7 g	14 g
Beurre non salé*	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, des sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé. Appelez-nous! (855) 212-1102

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## 1 Cuire les pennes et rôtir les tomates

- Ajouter les **pennes** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 10 à 12 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les pâtes soient tendres.
- Réserver **¾ tasse** d'**eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.), puis égoutter les **pennes** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Entre-temps, couper les **tomates** en deux.
- Disposer les **tomates** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Arroser de la **moitié** du **glaçage balsamique**. **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir dans le **haut** du four de 8 à 10 min, jusqu'à ce que la **peau des tomates** commence à éclater et que les **tomates** ramollissent légèrement.



## 4 Assembler et rôtir les pennes

- Retirer la poêle du feu. Ajouter le **pesto de tomates séchées** et la **moitié** du **parmesan**. **Saler et poivrer**, au goût, puis bien mélanger. (**REMARQUE** : À défaut d'une poêle allant au four, transférer le mélange de pennes dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm [8 x 8 po].)
- Parsemer les **pennes** des **tomates rôties** au **glaçage balsamique**. Parsemer du **reste** du **parmesan**. Couronner de **petites cuillerées** de **ricotta aux herbes**. Gratiner au **centre** du four de 6 à 8 min, jusqu'à ce que le dessus soit doré.



## 2 Préparer

- Entre-temps, peler et couper la **moitié** de l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po) (l'oignon entier pour 4 pers.).
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Détacher des branches **2 c. à thé** de **feuilles de thym** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les hacher finement.
- Dans un petit bol, mélanger **2 c. à soupe** de **beurre ramolli**, **¼ c. à thé** de **thym** (doubler les qtés pour 4 pers.) et **½ c. à thé** d'**ail**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour la quantité d'ail.) Réserver.
- Dans un autre petit bol, mélanger la **ricotta** et **1 c. à thé** de **thym** (doubler la qté pour 4 pers.). Saupoudrer de **¼ c. à thé** de **sel** (doubler la qté pour 4 pers.) et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger. Réserver.



## 5 Préparer les pains à l'ail

- Entre-temps, couper le **ciabatta** en deux.
- Disposer sur une plaque à cuisson non recouverte, côté coupé vers le haut.
- Étendre le **beurre aux herbes et à l'ail** sur les **ciabattas**. **Saler et poivrer**.
- Griller dans le **haut** du four de 5 à 7 min, jusqu'à ce que les **ciabattas** soient légèrement dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les ciabattas pour ne pas les brûler!)



## 3 Faire la sauce et cuire les épinards

- Chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen. (**REMARQUE** : À défaut d'une poêle allant au four, utiliser une grande poêle antiadhésive.) Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent légèrement.
- Ajouter le **reste** de l'**ail**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme. Ajouter la **base de sauce tomate**. Cuire de 30 s à 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaisse légèrement.
- Ajouter les **pennes** et l'**eau de cuisson réservée**. Monter à feu moyen-élevé, puis porter à légère ébullition. Ajouter les **épinards**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épinards** tombent et que la **sauce** épaisse légèrement.



## 6 Terminer et servir

- Répartir les **pennes** dans les assiettes.
- Arroser du **reste** du **glaçage balsamique**.
- Parsemer du **reste** du **thym**, si désiré.
- Servir les **pains à l'ail** en accompagnement.

## Le souper, c'est réglé!