

# Ragoût épicé aux pois chiches et aux épinards

avec bocconcini et pains plats à l'ail

Végé

Épicée (au goût)

30 minutes



Pois chiches



Échalote



Sauce aux piments  
et à l'ail



Poivron



Persil



Mélange d'épices  
marocain



Tomates broyées



Bébés épinards



Bocconcini



Paints plats



Gousses d'ail



Mélange d'épices  
façon harissa

BONJOUR MÉLANGE D'ÉPICES FAÇON HARISSA

*Cet assaisonnement de piment chili est largement utilisé dans la cuisine nord-africaine!*

## D'abord

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

### Guide pour le niveau d'épice à l'étape 3

(doubler la qté pour 4 pers.):

- Doux : ½ c. à thé
- Moyen : 1 c. à thé
- Épicé : ½ c. à soupe

## Matériel requis

Plaque à cuisson, grande poêle allant au four, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, tamis, petit bol, tasses à mesurer

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Pois chiches	398 ml	796 ml
Échalote	50 g	100 g
Sauce aux piments et à l'ail 🌶️	1 c. à soupe	1 c. à soupe
Poivron	160 g	320 g
Persil	7 g	7 g
Mélange d'épices marocain	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Tomates broyées	398 ml	796 ml
Bébés épinards	56 g	113 g
Bocconcini	100 g	200 g
Paints plats	2	4
Gousses d'ail	2	4
Mélange d'épices façon harissa	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

📱 @HelloFreshCA



## Préparer

- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Hacher grossièrement le **persil**.
- Hacher grossièrement les **épinards**.
- Couper ou déchirer les **bocconcinis** en deux, puis **saler** et **poivrer**.
- Égoutter et rincer les **pois chiches**.



## Gratiner le ragoût aux pois chiches

- Garnir le **ragoût aux pois chiches** de **bocconcinis**.
- Griller au **centre** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **bocconcinis** fondent. (**REMARQUE** : À défaut d'une poêle allant au four, cuire à couvert sur la cuisinière à feu moyen de 4 à 5 min, jusqu'à ce que les bocconcinis fondent.)



## Cuire les légumes

- Chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **échalotes** et les **poivrons**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **poivrons** soient légèrement croquants.
- **Saler** et **poivrer**.
- Ajouter le **mélange d'épices marocain**, le **mélange d'épices façon harissa** et la **moitié** de l'**ail**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.



## Griller les pains plats

- Entre-temps, mélanger dans un petit bol le **reste** de l'**ail** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Étendre l'**huile à l'ail** sur les **pains plats**.
- Les couper en quartiers, puis les disposer sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Lorsque le **ragoût** sera prêt, griller les **pains plats** au **centre** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains plats pour ne pas les brûler!)



## Mijoter le ragoût aux pois chiches

- Dans la poêle contenant les **légumes**, ajouter les **pois chiches**, les **tomates broyées**, **½ c. à thé** de **sucre**, **½ tasse** d'**eau** (doubler les qtés pour 4 pers.) et **½ c. à soupe** de **sauce aux piments et à l'ail**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.)
- Laisser mijoter à feu moyen de 7 à 8 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **ragoût** épaississe légèrement.
- Ajouter les **épinards** et la **moitié** du **persil**. Remuer pendant 1 min, jusqu'à ce que les **épinards** tombent.
- **Saler** et **poivrer**, au goût.



## Terminer et servir

- Répartir le **ragoût aux pois chiches** dans les bols.
- Parsemer du **reste** du **persil**.
- Arroser du **reste** de la **sauce aux piments et à l'ail** pour un goût plus relevé, si désiré.
- Servir les **pains plats à l'ail** en accompagnement.

## Le souper, c'est réglé!