

# Raviolis à la courge musquée

avec sauce crémeuse à l'ail et fromage de chèvre aux herbes

Végé

25 minutes



Raviolis à la courge



Courge musquée,  
en cubes



Oignon, haché



Ail



Crème sure



Fromage de chèvre



Sauge



Ciboulette



Graines de citrouille



Concentré de  
bouillon de légumes

BONJOUR RAVIOLIS

*Des pâtes bien farcies à la courge musquée rôtie!*

## D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

### Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, tamis, papier parchemin, petit bol, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive

### Ingédients

	2 personnes	4 personnes
Raviolis à la courge	350 g	700 g
Courge musquée, en cubes	170 g	340 g
Oignon, haché	56 g	113 g
Ail	6 g	12 g
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Fromage de chèvre	28 g	56 g
Sauge	7 g	7 g
Ciboulette	7 g	7 g
Graines de citrouille	28 g	56 g
Concentré de bouillon de légumes	1	2
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 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



### Faire rôtir la courge

Hacher finement **½ c. à soupe** de **feuilles de sauge** (doubler la quantité pour 4 personnes). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les cubes de **courge** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes) et parsemer de **sauge**. **Saler** et **poivrer**. Faire rôtir au **centre** du four de 22 à 24 minutes, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les cubes de **courge**.



### Commencer la sauce

Dans la même poêle, ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les morceaux d'**oignon**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent. Ajouter l'**ail**. Poursuivre la cuisson pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.



### Préparer le fromage aux herbes

Pendant que les cubes de **courge** rôtissent, ajouter dans une grande casserole **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. Hacher finement la **ciboulette**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans un petit bol, mélanger le **fromage de chèvre** et la **moitié** de la **ciboulette**. Réserver.



### Terminer la sauce

Ajouter le **concentré de bouillon** et l'**eau de cuisson réservée** à la poêle contenant les oignons. Fouetter le tout de 1 à 2 minutes, en décollant les **morceaux brunis** au fond de la poêle, jusqu'à l'obtention d'une consistance uniforme et légèrement épaisse. Retirer la poêle du feu. Incorporer au fouet la **crème sure**. **Saler** et **poivrer**.



### Faire cuire les raviolis et faire griller les graines de citrouille

Ajouter les **raviolis** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 2 à 3 minutes. Réserver **¼ tasse** d'**eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes). Égoutter, puis remettre les **raviolis** dans la même casserole. Réserver, hors du feu. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter les **graines de citrouille** à la poêle sèche. Faire griller de 4 à 5 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles soient dorées (**CONSEIL** : Surveiller les graines de citrouille pour ne pas les brûler!) Transférer dans une assiette.



### Terminer et servir

Verser la **sauce crémeuse à l'ail** dans la grande casserole contenant les **raviolis**, puis ajouter les cubes de **courge rôtie** et le **reste** de la **ciboulette**. Bien mélanger. Répartir les **pâtes** dans des bols. Garnir de quelques cuillerées de **fromage de chèvre aux herbes** et parsemer de **graines de citrouille**.

## Le repas est prêt!