

Raviolis aux champignons crémeux avec sauce à l'ail et aux herbes

Végé

30 Minutes



Raviolis à la courge musquée



Champignons



Crème sure



Oignon jaune



Ail



Parmesan, râpé



Thym et persil



Chou-fleur, en fleurons



Bouillon de légumes concentré



Fromage à la crème

BONJOUR RAVIOLIS

Ils sont remplis de courge musquée rôtie!

D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, passoire, cuillères à mesurer, papier parchemin, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 Personnes	4 Personnes
Raviolis à la courge musquée	350 g	700 g
Champignons	113 g	227 g
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Oignon jaune	56 g	113 g
Ail	6 g	12 g
Parmesan, râpé	½ tasse	1 tasse
Thym et persil	14 g	21 g
Chou-fleur, en fleurons	285 g	570 g
Bouillon de légumes concentré	1	2
Fromage à la crème	1 c. à soupe	2 c. à soupe
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 #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Rôtir les légumes

Détacher de la branche **1 c. à soupe** de **feuilles de thym** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les hacher grossièrement. Couper les **champignons** en deux. Couper le **chou-fleur** en bouchées. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **légumes** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes) et saupoudrer de **thym**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 22 à 24 minutes, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres.



Faire cuire les raviolis

Pendant que les **oignons** cuisent, ajouter les **raviolis** à l'**eau bouillante**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Réserver **½ de tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis égoutter les **raviolis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



Préparer

Pendant que les **légumes** rôtissent, verser **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé** de **sel** dans une grande casserole (**REMARQUE** : utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. En attendant que l'**eau** bouille, hacher finement le **persil**. Peler et couper **la moitié** de l'**oignon** en tranches minces (l'oignon complet pour 4 personnes). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



Terminer la sauce

Ajouter le **concentré de bouillon**, **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) et l'**eau de cuisson réservée** à la poêle contenant les **oignons**. Fouetter, en raclant les **morceaux brunis** au fond de la poêle, jusqu'à ce que le tout soit combiné et légèrement épaissi, 1 à 2 minutes. Retirer la poêle du feu. Incorporer à l'aide du fouet la **crème sure** et le **fromage à la crème**. **Saler** et **poivrer**.



Commencer la sauce

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis ajouter les **oignons**. Faire cuire de 4 à 6 minutes en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient ramollis. Ajouter l'**ail** et le faire cuire pendant 1 minute en remuant souvent, jusqu'à ce qu'il soit odorant.



Terminer et servir

Verser la **sauce crémeuse à l'ail** dans la grande casserole contenant les **raviolis**, puis ajouter les **légumes rôtis** et **la moitié** du **persil**. Mélanger soigneusement. Répartir les **raviolis** dans les assiettes. Saupoudrer de **parmesan** et de **persil restant**.

Le repas est prêt!