

# Raviolis aux champignons crémeux

avec noix de Grenoble grillées

Rapido

25 minutes



Raviolis aux champignons



Champignons



Bébés épinards



Vin blanc de cuisine



Mélange d'épices pour sauce crémeuse



Crème



Gousses d'ail



Persil



Noix de Grenoble, hachées



Parmesan, râpé grossièrement



Échalote

BONJOUR RAVIOLIS

*Ces moelleux petits dumplings farcis de champignons cuisent en un rien de temps!*

## D'abord

- Avant de commencer, ajouter dans une grande casserole 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.

## Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Raviolis aux champignons	350 g	700 g
Champignons	113 g	227 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Vin blanc de cuisine	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Crème	56 ml	113 ml
Gousses d'ail	1	2
Persil	7 g	14 g
Noix de Grenoble, hachées	28 g	28 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Échalote	50 g	100 g
Beurre non salé*	1 ½ c. à soupe	3 c. à soupe
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 et griller les noix

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Pendant que la poêle chauffe, émincer les **champignons**.
- Ajouter les **noix de Grenoble** à la poêle sèche. Griller de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **noix de Grenoble** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!) Transférer les **noix de Grenoble** dans une assiette.
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Hacher grossièrement le **persil** et les **épinards**.



## Cuire la sauce

- Dans la poêle contenant les **légumes**, saupoudrer le **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient enrobés.
- Ajouter le **vin de cuisine**. Cuire pendant 30 s, en remuant constamment, jusqu'à ce que le **mélange** soit combiné et réduise légèrement.
- Incorporer la **crème** et l'**eau de cuisson réservée**. Porter à légère ébullition.
- Laisser mijoter de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.



## Cuire les raviolis

- Ajouter les **raviolis** à l'**eau bouillante**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Réserver **¾ tasse** d'**eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.), puis égoutter les **raviolis**.



## Terminer la sauce et assembler les raviolis

- Dans la poêle contenant la **sauce**, ajouter les **épinards** et la **moitié** du **persil**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épinards** tombent.
- Ajouter les **raviolis** et la **moitié** du **parmesan**. Remuer délicatement pendant 30 s, jusqu'à ce que les **raviolis** soient enrobés et que le **parmesan** fonde.
- **Saler et poivrer**, au goût.



## Sauter les champignons et les aromates

- Entre-temps, chauffer la même poêle (celle de l'étape 1) à feu moyen.
- Ajouter **1 ½ c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **champignons** et les **échalotes**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **champignons** soient dorés.
- Ajouter l'**ail**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.
- **Saler et poivrer**.



## Terminer et servir

- Répartir les **raviolis** dans les bols.
- Parsemer de **noix de Grenoble**, du **reste** du **parmesan** et du **reste** du **persil**.

## Le souper, c'est réglé!