

Raviolis aux champignons crémeux

avec noix de Grenoble grillées

Végé

Rapido

25 minutes



Raviolis aux champignons



Champignons



Bébés épinards



Vin blanc de cuisine



Mélange d'épices pour sauce crémeuse



Crème



Gousses d'ail



Noix de Grenoble, hachées



Parmesan, râpé grossièrement



Échalote

BONJOUR RAVIOLIS

Ces moelleux petits coussins 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
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 de Grenoble

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Entre-temps, trancher finement 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 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 les **épinards**.



Commencer la sauce

- Dans la poêle contenant les **légumes**, ajouter 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**. Poursuivre la cuisson 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**, puis 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 que les **pâtes** 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**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épinards** tombent.
- Ajouter les **raviolis** et la **moitié** du **parmesan**. Mélanger doucement 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**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'**ail** dégage son arôme.
- **Saler et poivrer**.



Terminer et servir

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

Le souper, c'est réglé!