

# Raviolis aux champignons et sauce crémeuse au fromage de chèvre avec pois sucrés et noix de Grenoble

Végé

30 minutes



Raviolis aux champignons



Pois sucrés



Sel d'ail



Noix de Grenoble, hachées



Crème



Fromage de chèvre



Mélange pour sauce à la crème



Échalote



Vin blanc de cuisine

BONJOUR FROMAGE DE CHÈVRE

*Savoureux, acidulé et crémeux, il se marie parfaitement aux champignons!*

## D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

### Matériel requis

Cuillères à mesurer, rouleau à pâtisserie, tamis, petit bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

### Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Raviolis aux champignons	350 g	700 g
Pois sucrés	113 g	227 g
Sel d'ail	½ c. à thé	1 ¼ c. à thé
Noix de Grenoble, hachées	28 g	56 g
Crème	113 ml	237 ml
Fromage de chèvre	56 g	112 g
Mélange pour sauce à la crème	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Échalote	50 g	100 g
Vin blanc de cuisine	4 c. à soupe	8 c. à soupe
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 joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



### 1 Concasser et griller les noix de Grenoble

• Ouvrir l'emballage de **noix de Grenoble** d'un côté. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'une casserole à fond épais, concasser les **noix de Grenoble** dans leur emballage (ou les hacher finement, au choix).

• Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.

• Ajouter les **noix de Grenoble** à la poêle sèche. Griller de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **noix** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

• Transférer dans un petit bol. Ajouter **½ c. à thé de sel d'ail** (doubler la qté pour 4 pers.), puis remuer pour enrober.

• Réserver.



### 4 Cuire et assembler les raviolis

• Entre-temps, 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.

• Égoutter et remettre les **raviolis** dans la même casserole, hors du feu.

• Ajouter la **sauce crémeuse** et remuer délicatement pour enrober.



### 2 Préparer

• Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau chaude** et **1 c. à soupe de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.

• Entre-temps, peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).

• Parer les **pois sucrés**, puis les couper en deux.

• Chauffer la même poêle à feu moyen.

• Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **échalotes** et les **pois sucrés**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants.

• Ajouter **¼ c. à thé de sel d'ail** (doubler la qté pour 4 pers.) et **poivrer**.



### 5 Terminer et servir

• Répartir les **raviolis** dans les bols.

• Parsemer des **noix de Grenoble concassées**.

• Parsemer du **reste** du **fromage de chèvre** en l'émiettant.



### 3 Préparer la sauce à la crème

• Ajouter le **vin de cuisine** dans la même poêle. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe.

• Ajouter le **mélange pour sauce à la crème**, **¾ tasse d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.), la **moitié** du **fromage de chèvre** et la **crème**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement et que le **fromage de chèvre** fonde.

• Retirer la poêle du feu.

• Assaisonner de **¼ c. à thé de sel d'ail** (doubler la qté pour 4 pers.) et **poivrer**. Réserver.

## Le souper, c'est réglé!