

Raviolis aux champignons et sauce crémeuse au pesto avec noix de Grenoble grillées

Végé

30 minutes



Raviolis aux champignons



Champignons



Échalote



Persil



Noix de Grenoble, hachées



Parmesan, râpé grossièrement



Fromage à la crème



Pesto au basilic



Mélange d'épices pour sauce crémeuse

BONJOUR PESTO AU BASILIC

Cette sauce sucrée et herbacée ajoute une bonne dose de saveur aux plats salés!

D'abord

Avant de commencer, 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
Échalote	50 g	100 g
Persil	7 g	14 g
Noix de Grenoble, hachées	28 g	56 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Fromage à la crème	43 g	86 g
Pesto au basilic	¼ tasse	½ tasse
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Lait*	½ tasse	1 tasse
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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



1 Préparer

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **1 c. à soupe de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, hacher grossièrement le **persil**.
- Peler, puis hacher finement l'**échalote**.
- Hacher finement les **champignons**.



4 Préparer la sauce

- Chauffer la même poêle à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **échalotes**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **échalotes** soient tendres. Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Remuer pour enrober les **échalotes**.
- Ajouter **½ tasse de lait** (doubler la qté pour 4 pers.), le **fromage à la crème** et la **moitié du parmesan**.
- Porter à légère ébullition, puis réduire à feu moyen-doux. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** soit homogène et épaisse légèrement.
- Retirer la poêle du feu.



2 Griller les noix de Grenoble

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter les **noix de Grenoble** à la poêle sèche. Griller de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **noix** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Transférer les **noix de Grenoble** dans une assiette.



5 Cuire les raviolis

- Lorsque la **sauce** sera presque terminée, ajouter les **raviolis** à l'**eau bouillante**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Réserver **½ tasse d'eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.), puis égoutter les **raviolis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



3 Cuire les champignons

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **champignons**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **champignons** ramollissent. **Saler** et **poivrer**.
- Retirer la poêle du feu. Transférer les **champignons** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.



6 Terminer et servir

- Dans la casserole contenant les **raviolis**, ajouter la **sauce**, le **pesto** et la **moitié de l'eau de cuisson réservée**. (**CONSEIL** : Pour une consistance plus légère, ajouter plus d'eau de cuisson, de 1 à 2 c. à soupe à la fois, si désiré.)
- **Saler** et **poivrer**, puis mélanger délicatement.
- Répartir les **raviolis** dans les bols, puis garnir de **champignons**.
- Parsemer de **noix de Grenoble**, de **persil** et du **reste du parmesan**.

Le souper, c'est réglé!