

# Raviolis crémeux à la courge avec champignons et épinards

VÉGÉ

25 minutes



Raviolis à la courge



Champignons cremini



Bébés épinards



Parmesan, râpé grossièrement



Crème sure



Échalote



Concentré de bouillon de légumes



Assaisonnement italien

BONJOUR CHAMPIGNONS CREMINI

*Saviez-vous que les champignons cremini sont tout simplement des bébés portobellos!?*

## D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

### Matériel requis

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

### Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Raviolis à la courge	350 g	700 g
Champignons cremini	227 g	454 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Échalote	50 g	100 g
Concentré de bouillon de légumes	1	2
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		

\* 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.*

—  
Il se peut que des ingrédients soient remplacés par des produits équivalents. Suivez la recette avec les ingrédients que vous avez reçus. Merci de votre compréhension.  
À vos casseroles!

### Nous joindre

Partagez vos photos en mentionnant  
#LaVieHelloFresh  
Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca



### Préparer

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel**. (REMARQUE : Utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Pendant que l'eau bout, trancher finement les **champignons**. Peler, puis émincer l'**échalote**.



### Faire cuire les raviolis

Ajouter les **raviolis** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 2 à 3 minutes. Réserver **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes). Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu.



### Faire rôtir les champignons

Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **champignons** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement italien**. **Saler** et **poivrer**. Faire rôtir au **centre** du four de 18 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



### Terminer et servir

Ajouter les **champignons**, la **sauce**, l'**eau de cuisson réservée** et la **moitié** du **parmesan** à la grande casserole contenant les **raviolis**. Bien mélanger. **Saler** et **poivrer**. Répartir les **raviolis** et les **légumes** dans les bols. Saupoudrer du **reste** du **parmesan**.

## Le repas est prêt!



### Préparer la sauce

Pendant que les **champignons** rôtissent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis l'**échalote** et le **reste** de l'**assaisonnement italien**. Faire cuire en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit tendre, de 2 à 3 minutes. Ajouter le **concentré de bouillon** et les **épinards**. Faire cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **épinards** tombent, de 1 à 2 minutes. Retirer la poêle du feu, puis incorporer la **crème sure**. **Saler** et **poivrer**.