

Raviolis crémeux à la courge

avec champignons et épinards

Végé

Rapido

25 minutes



Raviolis à la courge



Champignons



Bébés épinards



Parmesan, râpé grossièrement



Concentré de bouillon de légumes



Mélange pour sauce à la crème



Crème



Vin blanc de cuisson

BONJOUR RAVIOLIS

Ces bouchées de pâtes coussinées sont remplies de courge musquée et se cuisinent en un rien de temps!

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 à la courge	350 g	700 g
Champignons	113 g	227 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Concentré de bouillon de légumes	1	2
Mélange pour sauce à la crème	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Crème	113 ml	237 ml
Vin blanc de cuisson	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 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 rejoindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



1 Préparer et faire cuire les champignons

Trancher finement les **champignons**. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) et faire fondre en tournant pendant 1 minute. Ajouter les **champignons**. Faire cuire de 5 à 6 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. **Saler et poivrer**. Ajouter le **vin blanc de cuisson**. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'il soit absorbé.



2 Préparer

Pendant que les **champignons** cuisent, ajouter dans une grande casserole **10 tasses d'eau** et **1 c. à soupe de sel** (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.



3 Faire la sauce

Saupoudrer les **champignons** du **mélange pour sauce à la crème**. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **champignons** soient enrobés. Ajouter la **crème** et le **concentré de bouillon**. Porter à légère ébullition, puis réduire à feu moyen-doux. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. Ajouter les **épinards**, puis remuer de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce qu'ils tombent. Retirer la poêle du feu, puis **saler et poivrer**.



4 Faire cuire les raviolis

Pendant que les **épinards** tombent, ajouter les **raviolis** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Réserver **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes). Égoutter les **raviolis**.



5 Terminer les raviolis

Ajouter les **raviolis**, l'**eau de cuisson réservée** et la **moitié du parmesan** à la poêle contenant la **sauce**. **Saler et poivrer**, puis remuer délicatement pour enrober les **raviolis**.



6 Terminer et servir

Répartir les **raviolis** dans les bols. Garnir du **reste du parmesan**.

Le repas est prêt!