

# Raviolis crémeux à la courge avec champignons et épinards

Végé

Rapido

25 minutes



Raviolis à la courge  
musquée



Champignons



Bébés épinards



Parmesan, râpé



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 musquée	350 g	700 g
Champignons	113 g	227 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Parmesan, râpé	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	56 ml	113 ml
Vin blanc de cuisson	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 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 joindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



### 1 Préparer et cuire les champignons

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



### 4 Cuire les raviolis

- Pendant que les **épinards** tombent, ajouter les **raviolis** à l'**eau bouillante**. Cuire de 2 à 3 min ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres, en remuant à l'occasion.
- Réserver **½ tasse d'eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.), puis égoutter les **raviolis**.



### 2 Préparer

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



### 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**.



### 3 Faire la sauce

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



### 6 Terminer et servir

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

**Le souper, c'est réglé!**