

# Raviolis crémeux de homard et de crevettes à l'estragon avec croûte de chapelure citronnée

Spécial découverte

35 minutes



Raviolis de homard



Chapelure panko



Courgette



Bébés épinards



Citron



Échalote



Ciboulette



Estragon



Parmesan, râpé grossièrement



Fromage à la crème



Crème



Vin blanc de cuisine

## BONJOUR ESTRAGON

*Cette herbe utilisée en cuisine française possède un goût subtil de réglisse!*

## D'abord

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

## Matériel requis

Poissière, zesteur, petit bol, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Raviolis de homard	350 g	700 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Courgette	200 g	400 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Citron	1	1
Échalote	50 g	100 g
Ciboulette	7 g	14 g
Estragon	7 g	14 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Fromage à la crème	43 g	86 g
Crème	113 ml	237 ml
Vin blanc de cuisine	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

## 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



## Préparer

- Entre-temps, couper la **courgette** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po).
- Peler, puis hacher finement l'**échalote**.
- Émincer la **ciboulette**.
- Hacher grossièrement les **feuilles d'estragon** et les **épinards**.
- Zester, puis presser la **moitié** du **citron** (le citron entier pour 4 pers.). Couper le **reste** du **citron** en quartiers.



## Cuire les raviolis

- Entre-temps, ajouter les **raviolis** à l'**eau bouillante**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver **½ tasse** d'**eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.). Égoutter et remettre les **raviolis** dans la même casserole, hors du feu.



## Préparer la chapelure

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.) et tourner la poêle pendant 30 s, jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter la **chapelure**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **chapelure** soit dorée. (**CONSEIL** : La surveiller pour ne pas la brûler!)
- Retirer du feu. **Saler et poivrer**, puis ajouter le **zeste de citron**.
- Transférer la **chapelure** dans un petit bol. Essuyer la poêle avec précaution.



## Terminer la sauce et les raviolis

- Dans la poêle contenant la **sauce**, ajouter l'**estragon**, l'**eau de cuisson réservée**, les **épinards**, la **moitié** du **parmesan** et **1 c. à soupe** de **jus de citron** (doubler la qté pour 4 pers.). (**CONSEIL** : Ajouter ¼ c. à thé de sucre, si désiré.) Cuire pendant 1 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **épinards** tombent.
- **Saler et poivrer**, au goût.
- Transférer la **sauce** dans la casserole contenant les **raviolis**, puis mélanger doucement.



## Commencer la sauce

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **échalotes** et le **vin de cuisine**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **échalotes** commencent à ramollir.
- Ajouter la **crème** et le **fromage à la crème**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **fromage à la crème** fonde.
- Ajouter les **courgettes**. Continuer à cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **courgettes** soient légèrement croquantes.
- Retirer du feu.



## Terminer et servir

- Répartir les **raviolis** dans les bols.
- Parsemer de **chapelure**, de **ciboulette** et du **reste** du **parmesan**.
- Arroser du jus d'un **quartier de citron**, si désiré.

## Le souper, c'est réglé!