

Raviolis de homard à la sauce rosée avec épinards et poivrons rouges rôtis

Spécial découverte

30 minutes



Raviolis de homard
et de crevettes



Base de sauce
tomate



Oignon jaune



Bébés épinards



Poivrons rouges rôtis



Crème



Ciboulette



Fenouil



Vin blanc de cuisine



Gousses d'ail

BONJOUR POIVRONS ROUGES RÔTIS

Ces poivrons au goût légèrement fumé et sucré sont un cran au-dessus des poivrons crus!

D'abord

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

Matériel requis

Cuillères à mesurer, tamis, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Raviolis de homard et de crevettes	350 g	700 g
Base de sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Oignon jaune	56 g	113 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Poivrons rouges rôtis	170 ml	340 ml
Crème	113 ml	237 ml
Ciboulette	7 g	14 g
Fenouil	1	2
Vin blanc de cuisine	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Gousses d'ail	2	4
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 72 °C (162 °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

- Couper le **fenouil** en deux. Retirer et jeter le cœur et la couche extérieure, puis couper le **fenouil** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Peler l'**oignon**, puis couper la **moitié** en morceaux de 1,25 cm (½ po) (l'oignon entier pour 4 pers.).
- Émincer la **ciboulette**.
- Hacher grossièrement les **épinards**.
- Peler, puis hacher ou presser l'**ail**.
- Égoutter les **poivrons rouges rôtis**.



Préparer la sauce

- Entre-temps, ajouter le **vin de cuisine** dans la poêle contenant les **légumes**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **vin** s'évapore.
- Ajouter les **poivrons rouges rôtis** et la **base de sauce tomate**. Cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **base de sauce tomate** enrobe les **légumes**.
- Ajouter la **crème** et **2 c. à soupe** d'**eau** (doubler la qté pour 4 pers.). Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Retirer du feu.
- Ajouter les **épinards**. Remuer de 1 à 2 min, jusqu'à ce qu'ils tombent.
- **Saler et poivrer**, au goût.



Cuire les 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.
- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers), puis les **oignons** et le **fenouil**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres.
- Ajouter l'**ail**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.
- **Saler et poivrer**.



Terminer et servir

- Dans la casserole contenant les **raviolis**, ajouter la **sauce**. Mélanger doucement.
- **Saler et poivrer**, au goût.
- Répartir les **raviolis** dans les bols.
- Parsemer de **ciboulette**.

Le souper, c'est réglé!



Cuire les raviolis

- Ajouter les **raviolis** dans l'**eau bouillante**.
- Réduire à feu moyen-élevé. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **raviolis** soient tendres.
- Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu.