

# Raviolis de homard et de crevettes à la sauce rosée avec champignons, noix de pin et pain à l'ail

Découverte

30 minutes



Raviolis de homard  
et de crevettes



Crème



Base de sauce  
tomate



Champignons



Mélange d'épices  
pour sauce crémeuse



Gousses d'ail



Estragon



Noix de pin



Mélange printanier



Petites tomates



Vinaigre de vin blanc



Pain ciabatta

BONJOUR RAVIOLIS

*Ces moelleux petits dumplings farcis de crevettes et de homard cuisent en un rien de temps!*

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Sortir du frigo 1 c. à soupe de beurre (doubler la qté pour 4 pers.) et le laisser atteindre une température ambiante.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, passoire, cuillères à mesurer, grand bol, petit bol, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Raviolis de homard et de crevettes	350 g	700 g
Crème	113 ml	237 ml
Base de sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Champignons	113 g	227 g
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Gousses d'ail	2	4
Estragon	7 g	7 g
Noix de pin	28 g	28 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Petites tomates	113 g	227 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Pain ciabatta	1	2
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 joindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## 1 Préparer

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau chaude** et **2 c. à thé de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, trancher finement les **champignons**.
- Détacher les feuilles d'**estragon** des branches, puis hacher finement **1 c. à soupe** (4 c. à thé pour 4 pers.).
- Peler, puis hacher ou presser l'**ail**.
- Couper les **tomates** en deux.
- Dans un petit bol, mélanger **1 c. à soupe** de **beurre ramolli** (doubler la qté pour 4 pers.) et la **moitié de l'ail**. **Saler** et **poivrer**.



## 4 Cuire la sauce

- Lorsque les **noix de pin** seront grillées, chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **champignons**, puis **saler** et **poivrer**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **champignons** soient dorés.
- Ajouter le **reste** de l'**ail**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'**ail** dégage son arôme.
- Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**, puis ajouter **¾ tasse** d'**eau de cuisson réservée** (doubler la qté pour 4 pers.), la **crème** et la **base de sauce tomate**. Porter à légère ébullition.
- Laisser mijoter de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** réduise légèrement.



## 2 Griller les noix de pin et préparer la vinaigrette

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter les **noix de pin** à la poêle sèche. Griller de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **noix de pin** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Transférer les **noix de pin** dans une assiette.
- Entre-temps, ajouter dans un grand bol le **vinaigre**, **¼ c. à thé de sucre** et **1 ½ c. à soupe d'huile** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger en fouettant.



## 5 Terminer les raviolis et préparer les ciabattas

- Dans la poêle contenant la **sauce**, ajouter les **raviolis**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant délicatement à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement et enrobe les **raviolis**. (**CONSEIL** : Pour une consistance plus légère, ajouter le reste de l'eau de cuisson réservée.)
- Retirer la poêle du feu.
- Parsemer de **2 c. à thé d'estragon** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, au goût, puis mélanger doucement.
- Pendant que la **sauce** mijote, couper la **ciabatta** en deux.
- Disposer les **ciabattas**, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson. Étendre le **beurre à l'ail** sur les côtés coupés.



## 3 Cuire les raviolis

- Ajouter les **raviolis** à l'**eau bouillante**, puis réduire à feu moyen-élevé. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver **1 tasse** d'**eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.), puis égoutter les **raviolis**.



## 6 Terminer et servir

- Griller les **ciabattas** dans le **haut** du four de 1 à 2 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Entre-temps, ajouter le **mélange printanier** et les **tomates** dans le bol contenant la **vinaigrette**, puis bien mélanger.
- Couper les **ciabattas** en deux à la diagonale.
- Répartir les **raviolis** dans les bols. Parsemer de **noix de pin** et du **reste** de l'**estragon**, si désiré.
- Servir la **salade** et les **pains à l'ail** en accompagnement.

## Le souper, c'est réglé!