

Rigatonis au bœuf et aux champignons à la sicilienne

avec sauce crémeuse à la ciboulette

Rapide

30 minutes



Bœuf haché



Champignons



Rigatonis



Assaisonnement
italien



Crème sure



Parmesan



Petites tomates



Concentré de
bouillon de bœuf



Citron



Ciboulette

BONJOUR CIBOULETTE

Ajoutez cette herbe vert vif pour donner une saveur d'oignon subtile à vos pâtes!

D'ABORD

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

Matériel requis

Passoire, râpe à zester/zesteur, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Champignons	113 g	227 g
Rigatonis	170 g	340 g
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Parmesan	¼ tasse	½ tasse
Petites tomates	113 g	227 g
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Citron	1	1
Ciboulette	7 g	7 g
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		

Sel et poivre*

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F).

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



Préparer

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. En attendant que l'**eau** bouille, couper les **tomates** en deux. Trancher finement les **champignons**. Zester et presser la **moitié** du **citron** (utiliser le citron entier pour 4 personnes). Couper le **reste** du **citron** en quartiers. Émincer la **ciboulette**.



Terminer la sauce

Retirer la poêle du feu et ajouter la **crème sure**, le **concentré de bouillon**, les **champignons**, le **jus de citron**, **½ c. à thé de zeste de citron** (doubler la quantité pour 4 personnes), les **tomates** et la **moitié** de la **ciboulette**. Refaire chauffer la poêle à feu moyen-doux. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaisse légèrement.



Faire cuire les champignons

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **champignons**. Faire cuire de 5 à 6 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent. **Salier** et **poivrer**. Réserver les **champignons** dans une assiette.



Terminer les pâtes

Lorsque les **rigatonis** seront tendres, réserver **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu. Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) et l'**eau de cuisson réservée**. Remuer jusqu'à ce que le **beurre** fonde et que les **rigatonis** soient bien enrobés.



Faire cuire les rigatonis et préparer la sauce

Ajouter les **rigatonis** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 10 à 12 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **rigatonis** soient tendres. Entre-temps, faire chauffer la même grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **bœuf** et l'**assaisonnement italien**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. **Salier** et **poivrer**.



Terminer et servir

Répartir les **rigatonis** dans les bols. Garnir de **sauce**. Parsemer de **parmesan** et du **reste** de la **ciboulette**. Arroser du jus d'un **quartier de citron**, au goût.

Le repas est prêt!