

Rigatonis à l'agneau et aux fines herbes

avec tomates cerises éclatées

30 minutes



Agneau haché



Rigatonis



Persil



Pesto au basilic



Chapelure italienne



Petites tomates



Citron



Échalote



Fromage de chèvre



Origan

BONJOUR RIGATONIS VERDE

Les fines herbes donneront une couleur vert vif à ce plat de pâtes!

D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, tasses et cuillères à mesurer, bol moyen, râpe à zester/zesteur, passoire, râpe à 4 côtés, papier d'aluminium, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Agneau haché	250 g	500 g
Rigatonis	170 g	340 g
Persil	7 g	14 g
Pesto au basilic	¼ tasse	½ tasse
Chapelure italienne	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Petites tomates	113 g	227 g
Citron	1	1
Échalote	50 g	100 g
Fromage de chèvre	28 g	56 g
Origan	7 g	7 g
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 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**. (REMARQUE : Utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. En attendant que l'eau **bouille**, zester et presser la **moitié du citron** (utiliser le citron entier pour 4 personnes). Couper le **reste du citron** en quartiers. Peler, puis râper l'**échalote**. Hacher finement le **persil**. Hacher finement l'**origan**.



Faire cuire les boulettes

Pendant que les **rigatonis** cuisent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **boulettes de viande**. Saisir de 4 à 5 minutes, en retournant souvent les **boulettes**, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et entièrement cuites.**



Préparer les boulettes

Dans un bol moyen, combiner l'**agneau**, **1 c. à thé de zeste de citron** (doubler la quantité pour 4 personnes), la **chapelure**, la **moitié de l'échalote**, la **moitié de l'origan** et la **moitié du persil**. Former à partir du **mélange d'agneau 8 boulettes de taille égale** (16 boulettes pour 4 personnes). Réserver.



Préparer la sauce

Ajouter le **reste** de l'**échalote** dans la poêle. Faire cuire en remuant souvent, pendant 1 minute, jusqu'à ce qu'elle ramollisse. Ajouter le **pesto**, **1 c. à soupe de jus de citron**, **1 c. à soupe de beurre** (doubler les quantités pour 4 personnes) et l'**eau de cuisson réservée**. Continuer la cuisson en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** réduise légèrement, de 2 à 3 minutes.



Faire cuire les tomates et les rigatonis

Sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium, arroser les **tomates** de **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler et poivrer**. Faire griller au **centre** du four, jusqu'à ce que les **tomates** éclatent, de 4 à 5 minutes. Pendant que les **tomates** grillent, ajouter les **rigatonis** à l'**eau bouillante**. Faire cuire de 10 à 12 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **rigatonis** soient tendres. Réserver **½ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis égoutter.



Terminer et servir

Ajouter les **boulettes d'agneau** dans la **sauce**, le **reste** du **persil** et le **reste** de l'**origan** dans la casserole contenant les **rigatonis**. Bien mélanger. Répartir les **rigatonis** à l'**agneau** dans les bols et garnir des **tomates éclatées**. Parsemer le tout de **fromage de chèvre** en l'émiettant. Arroser du jus d'un **quartier de citron**, au goût.

Le repas est prêt!