

Rigatonis verte à l'agneau

avec petites tomates éclatées

30 minutes



Agneau haché



Rigatonis



Pesto au basilic



Chapelure italienne



Petites tomates



Citron



Échalote



Assaisonnement
italien



Feta, émietté

BONJOUR PESTO AU BASILIC

Cette sauce sucrée et herbacée est idéale à ajouter aux plats pour rehausser leur saveur!

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, bol moyen, cuillères à mesurer, tamis, zesteur, râpe à 4 côtés, papier d'aluminium, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Agneau haché	250 g	500 g
Rigatonis	170 g	340 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
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
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 74 °C (165 °F).

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 ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Préparer

- Ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** (utiliser les mêmes quant. pour 4 pers.) dans une grande casserole. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, zester, puis presser la **moitié du citron** (le citron entier pour 4 pers.). Couper tout le **reste du citron** en quartiers.
- Peler, puis râper l'**échalote**.



Faire cuire les boulettes

- Entre-temps, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à thé d'huile** (doubler pour 4 pers.) à la poêle chaude, puis les **boulettes**. Faire cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées sur tous les côtés et entièrement cuites, en les retournant souvent**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution.



Former les boulettes

- Dans un bol moyen, mélanger l'**agneau**, **1 c. à thé de zeste de citron**, **¼ c. à thé de sel** (doubler les quant. pour 4 pers.), la **chapelure**, la **moitié de l'échalote** et la **moitié de l'assaisonnement italien**.
- Former à partir du **mélange 10 boulettes de tailles égales** (20 pour 4 pers.). Réserver.



Faire la sauce

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



Faire cuire les tomates et les rigatonis

- Sur une plaque à cuisson tapissée de papier d'aluminium, arroser les **tomates** de **½ c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.). **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Faire griller au **centre** du four de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que les **tomates** éclatent.
- Entre-temps, ajouter les **rigatonis** à l'**eau bouillante**. Faire cuire de 10 à 12 min ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres, en remuant à l'occasion.
- Réserver **½ tasse d'eau de cuisson** (doubler pour 4 pers.), puis égoutter les **rigatonis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



Terminer et servir

- Ajouter les **boulettes**, la **sauce** et le **reste de l'assaisonnement italien** dans la casserole contenant les **rigatonis**. Remuer délicatement pour enrober.
- Répartir les **rigatonis à l'agneau** dans les bols. Garnir de **tomates éclatées**.
- Parsemer de **feta**.
- Arroser du jus d'un **quartier de citron**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!