

Spaghettis crémeux aux champignons

avec croustilles d'ail

Végé

35 minutes



Mélange de champignons



Gousses d'ail



Crème



Échalote



Spaghettis



Parmesan, râpé



Vin blanc de cuisson



Bébés épinards



Mélange pour sauce à la crème



Basilic

BONJOUR MÉLANGE DE CHAMPIGNONS

Un mélange savoureux de champignons de Paris, de creminis et de pleurotes!

D'abord

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

Matériel requis

Poissière, cuillères à mesurer, cuillère à rainures, petite casserole, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Mélange de champignons	200 g	400 g
Gousses d'ail	4	8
Crème	113 ml	237 ml
Échalote	50 g	100 g
Spaghettis	170 g	340 g
Parmesan, râpé	¼ tasse	½ tasse
Vin blanc de cuisson	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Bébés épinards	56 g	113 g
Mélange pour sauce à la crème	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Basilic	7 g	14 g
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel*		

* Essentiels à avoir à la maison

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** dans une grande casserole (utiliser les mêmes quant. pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, hacher grossièrement les **épinards**.
- Peler, puis émincer l'**échalote**.
- Peler, puis émincer ou presser la **moitié de l'ail**. Trancher finement le **reste de l'ail**.
- Hacher grossièrement les **champignons**.



Faire cuire les champignons

- Entre-temps, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter l'**huile à l'ail réservée** et **2 c. à soupe de beurre** (doubler pour 4 pers.), puis les **échalotes, l'ail émincé** et les **champignons**. Faire cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que les **champignons** ramollissent, en remuant à l'occasion.



Faire frire les croustilles d'ail

- Ajouter **3 c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.) et les **tranches d'ail** dans une petite casserole. Faire chauffer à feu élevé.
- Faire cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que les **tranches d'ail** deviennent dorées, en remuant souvent. (**REMARQUE** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer les **croustilles d'ail** dans une assiette tapissée d'un essuie-tout. Réserver.
- Réserver **1 c. à soupe d'huile à l'ail** (doubler pour 4 pers.) dans un petit bol. Jeter le reste avec précaution.



Faire la sauce et terminer les spaghettis

- Ajouter le **vin** à la poêle contenant la **sauce**. Faire cuire pendant 1 min ou jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme, en remuant souvent.
- Ajouter le **mélange pour sauce à la crème** et la **crème**. Faire cuire de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, en remuant souvent.
- Ajouter la **sauce aux champignons, l'eau de cuisson réservée, le parmesan** et les **épinards** à la grande casserole contenant les **spaghettis**. Remuer pour enrober pendant 1 min ou jusqu'à ce que les **épinards** tombent.



Faire cuire les spaghettis

- Entre-temps, ajouter les **spaghettis** 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 **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler pour 4 pers.), puis égoutter les **spaghettis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu. Réserver.



Terminer et servir

- Répartir les **spaghettis crémeux aux champignons** dans les assiettes.
- Parsemer de **croustilles d'ail**.
- Déchirer le **basilic** sur le tout.

Le souper, c'est réglé!