



Rigatoni cacciatore à la dinde

avec sauce rustique à la tomate et champignons à l'ail

VARIÉTÉ 25 minutes



Lanières de dinde



Champignons créminis



Échalote



Ail



Tomates broyées



Rigatoni



Assaisonnement italien



Bébés épinards



Fromage parmesan, râpé

BONJOUR CACCIATORE!

Un mot italien signifiant « à la façon du chasseur »!

Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à 425 °F, puis laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Plaque à cuisson, presse-ail, grande poêle antiadhésive, grande casserole, essuie-tout, papier parchemin, passoire, tasses à mesurer, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Lanières de dinde	340 g	680 g
Champignons créminis	227 g	454 g
Échalote	50 g	100 g
Ail	3 g	6 g
Tomates broyées	1 boîte	2 boîtes
Rigatoni	170 g	340 g
Assaisonnement italien	1 c. à table	2 c. à table
Bébés épinards	56 g	113 g
Fromage parmesan, râpé	¼ tasse	½ tasse
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 74 °C/165 °F.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1. CUIRE LES CHAMPIGNONS

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses** d'eau et **2 c. à thé** de sel (NOTE: mêmes quantités pour 4 pers). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Entre-temps, couper les **champignons** en quatre. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **champignons** de **1 c. à table** d'huile (doubler pour 4 pers), puis saupoudrer de l'**ail** et de la **moitié** de l'**assaisonnement italien**. **Saler** et **poivrer**. Rôtir au **centre** du four, jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 18 à 20 min.



4. CUIRE LA DINDE

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **½ c. à table** d'huile (doubler pour 4 pers), puis la **dinde**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce qu'elle soit brun doré, de 5 à 6 min.** Réserver dans une assiette et couvrir pour garder chaud.



2. CUIRE LES RIGATONIS

Pendant que les **champignons** rôtissent, ajouter les **rigatoni** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 10 à 12 min. Réserver **½ tasse** d'**eau de cuisson** (doubler pour 4 pers). Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu.



5. CUIRE LA SAUCE

Dans la même poêle à feu moyen, ajouter **1 c. à table** d'huile (doubler pour 4 pers), puis les **échalotes**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce qu'elles ramollissent, de 2 à 3 min. Ajouter les **tomates broyées** et **½ c. à thé** de **sucre** (doubler pour 4 pers). Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que la **sauce** réduise, de 7 à 8 min. Ajouter les **épinards** et remuer jusqu'à ce qu'ils tombent, 1 min.



3. PRÉPARATION

Pendant que les **rigatoni** cuisent, peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Sécher la **dinde** avec un essuie-tout, puis la couper en morceaux de 2,5 cm (1 po). **Saler** et **poivrer**. Saupoudrer **du reste** d'**assaisonnement italien**.



6. FINIR ET SERVIR

Ajouter l'**eau de cuisson réservée**, la **sauce**, les **champignons**, la **dinde** et la **moitié** du **parmesan** aux **rigatoni**. Bien mélanger. **Saler** et **poivrer**. Répartir dans les assiettes et saupoudrer **du reste** de **parmesan**.

Le souper, c'est réglé!