



Rigatonis crémeux à la saucisse italienne

avec champignons, tomates et épinards

Familiale

25 minutes

Protéine personnalisable

+ Ajouter

⌚ Changer

ou

×2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)

⌚ Changer



Mélange de bœuf et de porc hachés
250 g | 500 g

⌚ Changer



Beyond Meat®
2 | 4



Saucisse italienne douce, sans boyau
250 g | 500 g



Rigatonis
170 g | 340 g



Petites tomates
113 g | 227 g



Champignons
113 g | 227 g



Oignon jaune
1 | 2



Jeunes épinards
56 g | 113 g



Fromage à la crème
1 | 2



Parmesan, râpé grossièrement
¼ tasse | ½ tasse



Crème
56 ml | 113 ml



Vin blanc de cuisine
4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Bouillon de poulet en poudre
1 c. à soupe | 2 c. à soupe

Quantités d'ingrédients 56 g | 113 g
2 personnes 4 personnes

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Cuire les rigatonis

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition (les mêmes qtés pour 4 portions).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Ajouter les **rigatonis** à l'**eau bouillante**. Cuire de 12 à 14 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres, mais encore fermes sous la dent.
- Réserver $\frac{1}{2}$ **tasse** (1 tasse) d'**eau de cuisson**. Égoutter les **rigatonis**, puis les remettre dans la casserole, hors du feu.

2



Préparer et griller les tomates

- Entre-temps, peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm ($\frac{1}{4}$ po).
- Trancher finement les **champignons**.
- Hacher grossièrement les **épinards**. (**CONSEIL** : Placer les épinards dans un bol, puis les hacher grossièrement à l'aide d'une paire de ciseaux de cuisine.) Couper la **moitié** des **tomates** en deux (toute la qté pour 4 portions).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium, mélanger les **tomates** et $\frac{1}{2}$ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**.
- Griller au **centre** du four de 5 à 6 min, jusqu'à ce que les **tomates** éclatent.

3



Cuire la saucisse

[Changer](#) | **Bœuf et porc**

[Changer](#) | **Beyond Meat®**

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter $\frac{1}{2}$ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis la **saucisse**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant la **saucisse** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**. **Saler** et **poivrer**.
- Transférer la **saucisse** dans une assiette.

4



Cuire les légumes

- Réduire à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis les **champignons** et les **oignons**. Cuire pendant 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** commencent à ramollir.
- Ajouter le **vin blanc de cuisine**. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres et que le **vin** ait été absorbé.
- Rajouter la **saucisse** à la poêle.

5



Préparer la sauce

- Ajouter le **bouillon en poudre**, la **crème**, le **fromage à la crème**, la **moitié** du **parmesan** et $\frac{1}{4}$ **tasse** ($\frac{1}{2}$ tasse) d'**eau**. (**CONSEIL** : Pour une consistance plus légère, ajouter l'eau de cuisson réservée, de 1 à 2 c. à soupe à la fois, si désiré.)
- Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement et que le **fromage à la crème** fonde.

6



Terminer et servir

- Dans la casserole contenant les **rigatonis**, ajouter la **sauce**, les **épinards** et le **jus de tomate** restant sur la plaque à cuisson (celle de l'étape 2). **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger pendant 30 s, jusqu'à ce que les **épinards** tombent.
- Répartir les **pâtes** dans les bols. Garnir de **tomates grillées**.
- Parsemer du **reste** du **parmesan**.

Unités de mesure à chaque étape **1 c. à soupe** | (2 c. à soupe) | d'**huile** | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

Si vous avez commandé 6 portions, triplez les quantités de la recette pour 2 portions. Il se peut que vous ayez besoin de cuire en plusieurs étapes ou d'utiliser des plats de cuisson plus grands. À noter : De plus grandes quantités peuvent correspondre à des temps de cuisson plus longs, il faut donc suivre les indications visuelles et de température.

3 | Cuire le bœuf et le porc

[Changer](#) | **Bœuf et porc**

Si vous avez choisi le **mélange de bœuf et de porc**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire la **saucisse****.

3 | Cuire le Beyond Meat®

[Changer](#) | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire la **saucisse**. Cuire de 5 à 6 min, en défaisant les **galettes** en bouchées, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes**.