



Raviolis aux champignons en sauce rouge

avec champignons et poivrons rôtis

Végé

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

+ Ajouter



Bœuf haché
250 g | 500 g

+ Ajouter



Saucisse italienne
douce, sans boyau
250 g | 500 g



Raviolis aux
champignons
350 g | 700 g



Tomates broyées
à l'ail et aux
oignons
1 | 2



Champignons
113 g | 227 g



Bébés épinards
56 g | 113 g



Origan
7 g | 7 g



Parmesan, râpé
grossièrement
¼ tasse | ½ tasse



Gousses d'ail
1 | 2

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



Faire bouillir l'eau et préparer

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

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses** d'**eau chaude** (la même qté pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, détacher des **branches quelques feuilles d'origan**, puis en hacher finement **1 c. à thé** (2 c. à thé). Conserver les **branches**.
- Trancher finement les **champignons**.
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Hacher grossièrement les **épinards**.

4



Cuire les raviolis

- Entre-temps, ajouter les **raviolis** à l'**eau bouillante**, puis réduire à feu moyen-élevé. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Bien égoutter, puis remettre dans la grande casserole.

2



Cuire les champignons

+ Ajouter | **Bœuf haché**

+ Ajouter | **Saucisse italienne**

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis les **champignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **champignons** ramollissent.
- **Saler** et **poivrer**.
- Ajouter l'**ail** et l'**origan haché**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épices** dégagent leur arôme.

5



Terminer et servir

- Retirer les **branches d'origan** de la **sauce** et les jeter.
- Dans la grande casserole contenant les **raviolis**, ajouter la **sauce**, les **épinards** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**. Remuer de 2 à 3 min, jusqu'à ce que les **épinards** tombent et que la **sauce** enrobe les **raviolis**.
- **Saler** et **poivrer**, au goût. Répartir les **raviolis** dans les bols.
- Parsemer de **parmesan**.

3



Préparer la sauce

- Réduire à feu moyen-doux.
- Ajouter les **tomates broyées**, **¼ tasse** (½ tasse) d'**eau**, **⅛ c. à thé** (¼ c. à thé) de **sucré** et les **branches d'origan réservées**.
- Cuire de 5 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe.
- **Saler** et **poivrer**.

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

2 | Cuire les champignons et le bœuf

+ Ajouter | **Bœuf haché**

Si vous avez ajouté le **bœuf**, le cuire avec les **champignons**. **Saler** et **poivrer**. Cuire de 4 à 6 min, en défaisant le **bœuf** en morceaux et en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **bœuf** perde sa couleur rosée et que les **champignons** ramollissent**. Suivre le reste de la recette comme indiqué.

2 | Cuire les champignons et la saucisse

+ Ajouter | **Saucisse italienne**

Si vous avez ajouté la **saucisse**, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis la **saucisse**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant la **saucisse** en morceaux et en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**. **Saler** et **poivrer**. Transférer dans une assiette et couvrir pour garder chaud, jusqu'au moment de l'incorporer à la **sauce**.

**Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.