



# Raviolis aux champignons et au fromage

## avec épinards et champignons à l'ail

Végé

20 minutes

+ Ajouter



Saucisse italienne  
douce, sans boyau  
250 g | 500 g

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)



Raviolis aux  
champignons  
350 g | 700 g



Jeunes épinards  
56 g | 113 g



Champignons  
113 g | 227 g



Mélange d'épices  
pour sauce  
crémeuse  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe



Fromage à la  
crème  
2 | 4



Gousses d'ail  
3 | 6



Mozzarella, râpée  
¾ tasse | 1 ½ tasse

**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



## Préparer

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

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **1 c. à soupe** de **sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, trancher finement les **champignons**.
- Hacher grossièrement les **épinards**.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.

2



## Cuire les champignons

+ Ajouter | **Saucisse italienne**

- Chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen-élevé.
- Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **champignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **champignons** ramollissent.

3



## Cuire les pâtes

- 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 **raviolis** soient tendres.
- Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu.

4



## Préparer la sauce

- Réduire à feu moyen.
- Ajouter l'**ail** et le **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les ingrédients dégagent leur arôme. et que les **champignons** soient enrobés.
- Ajouter le **fromage à la crème** et **½ tasse** (1 tasse) de **lait** dans la poêle contenant les **champignons**. Bien mélanger de 1 à 2 min, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Ajouter la **moitié** de la **mozzarella**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.
- Retirer la poêle du feu.
- **Salier** et **poivrer**, au goût.

5



## Cuire les raviolis

- Dans la poêle contenant la **sauce**, ajouter les **raviolis** et les **épinards**. Remuer avec précaution pendant 1 min, jusqu'à ce que les **épinards** tombent.
- Parsemer du **reste** de la **mozzarella**.
- Couvrir la poêle contenant les **raviolis**. Cuire de 1 à 2 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.

6



## Terminer et servir

- Laisser le plat refroidir légèrement de 2 à 3 min.
- Répartir les **raviolis crémeux** dans les assiettes.

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.

## 2 | Cuire les champignons et la saucisse

+ Ajouter | **Saucisse italienne**

Si vous avez ajouté la **saucisse**, ajouter la **saucisse** et les **champignons** à la poêle chaude. **Salier** et **poivrer**. Cuire de 4 à 6 min, en défaisant la **saucisse** en bouchées et en remuant souvent, jusqu'à ce que les **champignons** ramollissent et la **saucisse** soit entièrement cuite\*\*. Suivre le reste de la recette comme indiqué.