



# Macaroni au fromage et au chorizo avec bébés épinards

Découverte

25 minutes

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

ou

x2 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



Boeuf haché

250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat®

2 | 4



Chorizo, sans boyau  
250 g | 500 g



Rigatonis  
170 g | 340 g



Crème  
113 ml | 226 ml



Cheddar blanc, râpé  
1 tasse | 2 tasses



Farine tout usage  
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Bébés épinards  
56 g | 113 g



Échalotes frites  
28 g | 28 g



Ciboulette  
7 g | 7 g



Poudre d'ail  
1 c. à thé | 2 c. à thé



Paprika fumé  
1 c. à thé | 2 c. à thé

**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 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses** d'eau et **2 c. à thé** de sel (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Ajouter les **rigatonis** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 10 à 12 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver **½ tasse** (1 tasse) d'**eau de cuisson**, puis égoutter les **rigatonis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.

4



### Cuire la sauce au fromage

- Entre-temps, chauffer une casserole moyenne à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de beurre et tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Lorsque le **beurre** aura fondu, le saupoudrer de **farine**. Cuire de 1 à 2 min, en fouettant constamment, jusqu'à ce que le mélange soit doré. Incorporer lentement en fouettant la **crème** et l'**eau de cuisson réservée**, jusqu'à ce que le mélange soit lisse. (**CONSEIL** : Ajouter les liquides petit à petit pour éviter les grumeaux.)
- Monter à feu moyen-élevé et porter à légère ébullition. Laisser mijoter de 4 à 6 min, en fouettant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. Ajouter le **fromage** et fouetter jusqu'à ce qu'il fonde.

2



### Préparer

- Entre-temps, émincer la **ciboulette**.
- Hacher grossièrement les **épinards**.

5



### Terminer et servir

- Ajouter la **sauce au fromage**, les **épinards** et le **chorizo** dans la casserole contenant les **rigatonis**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pendant 1 min, jusqu'à ce que les **épinards** tombent.
- Répartir les **pâtes** dans les assiettes.
- Parsemer d'**échalotes frites** et de **ciboulette**.

3



### Cuire le chorizo

- [Changer](#) | **Bœuf haché**
- [Changer](#) | **Beyond Meat®**

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **chorizo**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*.
- Égoutter l'excédent de **gras** avec précaution et le jeter. Saupoudrer le **chorizo** de **paprika fumé** et de **poudre d'ail**. **Saler** et **poivrer**.
- Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. Retirer la poêle du feu.

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

### 3 | Cuire le bœuf

[Changer](#) | **Bœuf haché**

Si vous avez choisi le **bœuf**, le faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **chorizo**\*\*.

### 3 | Cuire le Beyond Meat®

[Changer](#) | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le cuire de 5 à 6 min, de la même façon que la recette vous indique de cuire le **chorizo**, en défaisant les **galettes** en morceaux\*\*. Ne pas tenir compte des instructions concernant l'égouttage de l'excédent de graisse.

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).