



Pâtes et ragù aux champignons gratinés

avec mozzarella à base de plantes et garniture croustillante

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](https://www.hellofresh.ca)

+ Ajouter



Bœuf haché
250 g | 500 g

+ Ajouter



Saucisse italienne,
sans boyau
250 g | 500 g



Rigatonis
170 g | 340 g



Tomates broyées
398 ml | 796 ml



Champignons
113 g | 227 g



Gousses d'ail
2 | 4



Échalote
1 | 2



Mozzarella à base
de plantes, râpée
¾ tasse | 1 ½ tasse



Assaisonnement
italien
½ c. à soupe |
1 c. à soupe



Bébé épinards
56 g | 113 g



Sauce soya
½ c. à soupe |
1 c. à soupe



Chapelure panko
¼ tasse |
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



Cuire les rigatonis et préparer

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée). 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.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Ajouter les **rigatonis** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 12 à 14 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver $\frac{1}{4}$ tasse ($\frac{1}{2}$ tasse) d'**eau de cuisson**, puis égoutter les **rigatonis**.
- Entre-temps, trancher finement les **champignons**.
- Peler et couper l'**échalote** en deux. Couper en morceaux de 1,25 cm ($\frac{1}{2}$ po).
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Hacher grossièrement les **épinards**.

2



Griller la chapelure

- Chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter la **moitié** de l'**ail** et la **chapelure**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant constamment, jusqu'à ce que la **chapelure** soit dorée.
- Retirer du feu, puis **saler** et **poivrer**. Réserver dans un petit bol.

3



Cuire les légumes

- Changeur | **Bœuf haché**
- Changeur | **Saucisse italienne**
- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **champignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils ramollissent.
- Ajouter les **échalotes**, le **reste** de l'**ail** et la **sauce soya**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant constamment, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- **Saler** et **poivrer**.

4



Préparer la sauce

- Ajouter les **tomates broyées**, l'**eau de cuisson réservée**, $\frac{1}{4}$ c. à thé ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de **sucre** et $\frac{1}{2}$ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**assaisonnement italien**.
- Porter à légère ébullition. Réduire à feu moyen-doux. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** réduise légèrement.
- **Saler** et **poivrer**.

5



Assembler les pâtes

- Dans la poêle, ajouter les **pâtes** et les **épinards**. Bien mélanger pendant 1 min, jusqu'à ce que les **épinards** tombent.
- Étendre les **pâtes** en une couche uniforme, puis parsemer de **fromage**.
- Griller au **centre** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.

6



Terminer et servir

- Laisser reposer le gratin de **pâtes** pendant 5 min.
- Répartir dans les assiettes.
- Parsemer de **chapelure grillée**.

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

3 | Cook veggies and beef

Changeur | **Bœuf haché**

Si vous avez choisi le **bœuf**, chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **bœuf** et les **champignons**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **bœuf** est entièrement cuit**.

3 | Cook veggies and sausage

Changeur | **Saucisse italienne**

Si vous avez choisi la **saucisse italienne**, chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis la **saucisse** et les **champignons**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la saucisse est entièrement cuite**.

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