



# Raviolis aux champignons crémeux avec épinards

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



Champignons  
113 g | 227 g



Bébés épinards  
28 g | 56 g



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



Crème  
56 ml | 113 ml



Gousses d'ail  
1 | 2



Parmesan, râpé  
grossièrement  
¼ tasse | ½ tasse



Échalote  
1 | 2



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

**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, ajouter dans une grande casserole 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.

- Trancher finement les **champignons**.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 1,25 cm (½ po).

2



### Cuire les raviolis

- Ajouter les **raviolis** à l'**eau bouillante**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver **¾ tasse** (1 ½ tasse) d'**eau de cuisson**, puis égoutter les **raviolis**.

3



### Sauter les légumes

+ Ajouter | **Saucisse italienne**

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 ½ c. à soupe** (3 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **champignons** et les **échalotes**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **champignons** soient dorés.
- Ajouter l'**ail**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'**ail** dégage son arôme.
- **Saler et poivrer**.

4



### Commencer la sauce

- Dans la poêle contenant les **légumes**, ajouter le **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient enrobés.
- Ajouter le **vin de cuisine**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant constamment, jusqu'à ce que le mélange soit combiné et réduise légèrement.
- Incorporer la **crème** et l'**eau de cuisson réservée**, puis porter à légère ébullition.
- Laisser mijoter de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.

5



### Terminer la sauce et assembler les raviolis

- Dans la poêle contenant la **sauce**, ajouter les **épinards**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épinards** tombent.
- Ajouter les **raviolis** et la **moitié** du **parmesan**. Remuer délicatement pendant 30 s, jusqu'à ce que le **parmesan** fonde et que les **raviolis** soient enrobés.
- **Saler et poivrer**, au goût.

6



### Terminer et servir

- Répartir les **raviolis** dans les bols.
- 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

## 3 | Sauter les champignons et cuire la saucisse

+ Ajouter | **Saucisse italienne**

Si vous avez ajouté la **saucisse italienne**, l'ajouter à la poêle chaude avec les **champignons** et les **échalotes**. **Saler et poivrer**. Cuire de 4 à 6 min, en défaisant la **saucisse** en morceaux et en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient dorés et que la **saucisse** soit entièrement cuite\*\*. Suivre le reste de la recette comme indiqué.

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