



# Dinde panée au parmesan dorée et raviolis aux champignons

avec sauce crémeuse aux épinards

Pâtes fraîches 35 minutes



Portions de poitrine de dinde  
340 g | 680 g



Raviolis aux champignons  
350 g | 700 g



Mélange de champignons  
200 g | 400 g



Bébés épinards  
56 g | 113 g



Échalote  
1 | 2



Parmesan, râpé grossièrement  
½ tasse | 1 tasse



Crème  
237 ml | 474 ml



Chapelure panko  
½ tasse | 1 ½ tasse



Mayonnaise  
4 c. à soupe | 8 c. à soupe



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



Concentré de bouillon de poulet  
1 | 2



Mélange d'épices acidulé à l'ail  
1 c. à soupe | 2 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.



## 1 Préparer

- 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 **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**.
- Peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Hacher grossièrement les **épinards**. (**CONSEIL** : Placer les épinards dans un bol, puis les hacher grossièrement à l'aide d'une paire de ciseaux de cuisine.)



## 2 Préparer la dinde

- Dans une assiette creuse, ajouter la **chapelure** et la **moitié** du **parmesan**.
- Sécher la **dinde** avec un essuie-tout, puis, le cas échéant, la couper en **2 morceaux** (4 morceaux) **de taille égale** en maintenant le couteau parallèle à la planche à découper pour **trancher chaque poitrine** en son centre avec précaution.
- Assaisonner les deux côtés des morceaux du **mélange d'épices acidulé à l'ail**, puis **saler** et **poivrer**.
- Enrober la **dinde** de **mayonnaise**. Presser fermement un morceau de **dinde** à la fois dans la **chapelure** pour le recouvrir des deux côtés.



## 3 Saisir la dinde

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis la **dinde**. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; cuire en 2 étapes, au besoin.) Saisir de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce que la **dinde** soit dorée. Pendant que la **dinde** saisit, recouvrir une plaque à cuisson de papier parchemin.
- Retirer la **dinde** du feu et la transférer sur la plaque à cuisson préparée. Rincer la poêle avec précaution.
- Rôtir la **dinde** dans le **haut** du four de 7 à 10 min, jusqu'à ce qu'elle soit dorée et entièrement cuite\*\*.



## 4 Cuire les légumes

- Pendant que la **dinde** rôtit, chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**. Tournoyer la poêle pendant 30 s, jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **champignons** et les **échalotes**. **Saler** et **poivrer**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent.



## 5 Cuire les raviolis et préparer la sauce

- Saupoudrer les **champignons** du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Remuer pour enrober. Ajouter la **crème** et le **concentré de bouillon**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** arrive à légère ébullition et épaississe légèrement.
- Pendant que la **sauce** cuit, ajouter les **raviolis** à l'**eau bouillante**, puis réduire à feu moyen-élevé. Cuire de 1 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver **¼ tasse** (½ tasse) d'**eau de cuisson**, puis déguster les **raviolis**.



## 6 Terminer et servir

- Dans la poêle contenant la **sauce**, ajouter les **épinards**, les **raviolis** et le **reste** du **parmesan**. Remuer pendant 1 min, jusqu'à ce que les **épinards** tombent. **Saler** et **poivrer**, au goût. (**CONSEIL** : Pour une consistance plus légère, ajouter l'eau de cuisson réservée, de 1 à 2 c. à soupe à la fois, si désiré.)
- Trancher finement la **dinde**.
- Répartir les **raviolis** dans les assiettes. Garnir de **dinde**.

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