



Raviolis aux champignons et sauce crémeuse au parmesan

avec tomates balsamiques et garniture de chapelure panko au beurre

Végé

25 minutes

+ Ajouter



Saucisse italienne
douce, sans boyau
250 g | 500 g

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)



Raviolis aux
champignons
350 g | 700 g



Petites tomates
113 g | 227 g



Bébés épinards
56 g | 113 g



Échalote
1 | 2



Chapelure panko
1/3 tasse | 1/2 tasse



Crème
56 ml | 113 ml



Parmesan, râpé
grossièrement
1/4 tasse | 1/2 tasse



Glacage
balsamique
2 c. à soupe |
2 c. à soupe



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



Sel d'ail
1 c. à thé |
1 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



Faire bouillir l'eau et préparer

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

- À 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, percer les **tomates** avec précaution à l'aide d'une fourchette.
- Hacher grossièrement les **épinards**.
- Peler, puis hacher finement l'**échalote**.

2



Préparer la garniture de chapelure

+ Ajouter | Saucisse italienne

- Chauffer une grande poêle antiadhésive 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 **chapelure**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elle soit dorée. (**CONSEIL** : Surveiller la chapelure pour ne pas la brûler!)
- **Poivrer** et assaisonner de **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel d'ail**. Transférer la **garniture** dans une assiette, puis essuyer la poêle avec précaution à l'aide d'un essuie-tout.

3



Faire éclater les tomates

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter les **tomates** et **3 c. à soupe** (6 c. à soupe) d'**eau**.
- Cuire de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **tomates** commencent à éclater et que l'**eau** s'évapore.
- Retirer du feu.
- À un petit bol, ajouter les **tomates** et la **moitié** du **glaçage balsamique** (toute la qté pour 4 pers.).
- Remuer pour enrober, puis **saler et poivrer**.
- Rincer et essuyer la poêle avec précaution.

4



Préparer la sauce

- Chauffer la même poêle 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 les **échalotes**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **échalotes** ramollissent.
- Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le tout soit bien combiné.
- Réduire à feu moyen-doux, puis ajouter la **crème**, le **parmesan** et **½ tasse** (1 tasse) de **lait**.
- Continuer à cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Retirer du feu, **poivrer** et assaisonner de **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel d'ail**.

5



Cuire les raviolis

+ Ajouter | Saucisse italienne

- Lorsque la **sauce** sera presque terminée, 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 **½ tasse** (1 tasse) d'**eau de cuisson**. Égoutter et remettre les **raviolis** dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter la **sauce**, les **épinards** et **¼ tasse** (½ tasse) d'**eau de cuisson réservée**. (**CONSEIL** : Pour une **sauce** plus **liquide**, ajouter plus d'eau de cuisson, de 1 à 2 c. à soupe à la fois.)
- **Saler et poivrer**, puis remuer délicatement de 1 à 2 min pour enrober les **raviolis**, jusqu'à ce que les **épinards** tombent.

6



Terminer et servir

- Répartir les **raviolis** dans des bols.
- Garnir du **mélange de chapelure**, puis de **tomates balsamiques glacées**.
- Arroser du **reste du glaçage balsamique**.

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

2 | Préparer la garniture de chapelure

+ Ajouter | Saucisse italienne

Si vous avez ajouté de la **saucisse**, chauffer **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile** dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter la **saucisse**. **Saler et poivrer**. Cuire de 4 à 6 min, en défaisant la **saucisse** en petits morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**. Réserver.

5 | Cuire les raviolis

+ Ajouter | Saucisse italienne

Ajouter la **saucisse** aux **raviolis** et à la **sauce**.

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