



Raviolis crémeux à la courge

avec champignons et 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 à la
courge musquée
350 g | 700 g



Champignons
113 g | 227 g



Bébés épinards
28 g | 56 g



Parmesan, râpé
grossièrement
¼ tasse | ½ tasse



Concentré de
bouillon de
légumes
1 | 2



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



Crème
56 ml | 113 ml



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 et cuire les champignons

- Avant de commencer, ajouter dans une grande casserole 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.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

+ Ajouter | Saucisse italienne

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Entre-temps, trancher finement les **champignons**.
- Ajouter à la poêle chaude **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle pendant 1 min, jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **champignons**. Cuire de 5 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- **Saler et poivrer**.
- Ajouter le **vin de cuisson**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **vin** ait été absorbé.

4



Terminer la sauce

- Dans la poêle contenant la **sauce**, ajouter les **épinards** et la **moitié** du **parmesan**.
- **Saler et poivrer**, puis remuer pendant 1 min, jusqu'à ce que les **épinards** tombent. (**CONSEIL** : Pour une consistance plus légère, ajouter l'eau de cuisson réservée, de 1 à 2 c. à soupe à la fois, si désiré.)

2



Préparer la sauce

- Saupoudrer les **champignons** de **farine**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **champignons** soient enrobés.
- Ajouter la **crème**, le **concentré de bouillon** et **¼ tasse** (½ tasse) d'**eau** ou de **lait**. Porter à légère ébullition, puis réduire à feu doux.
- Laisser mijoter de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Retirer du feu et couvrir pour garder chaud.

3



Cuire les raviolis

- Ajouter les **raviolis** à l'**eau bouillante**. Cuire de 2 à 4 min, en remuant délicatement, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver **¼ tasse** (½ tasse) d'**eau de cuisson**, puis égoutter.

5



Terminer et servir

- Répartir les **raviolis** dans les assiettes.
- Napper de **sauce crémeuse aux champignons**.
- Parsemer du **reste** du **parmesan**.

1 | Préparer et cuire les champignons et la saucisse

+ Ajouter | Saucisse italienne

Si vous avez ajouté la **saucisse**, à une poêle chaude, ajouter les **champignons** et la **saucisse**. Cuire de 4 à 6 min, en défaisant la **saucisse** en morceaux et en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée et que les **champignons** ramollissent**. Suivre le reste de la recette comme indiqué.

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