



Pennes au pesto de tomates séchées et à la ricotta

avec pain à l'ail et aux herbes et tomates rôties au glaçage balsamique

Végé

35 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



Saucisse italienne douce, sans boyau
250 g | 500 g

+ Ajouter



Boeuf haché
250 g | 500 g



Ricotta
100 g | 200 g



Pennes
170 g | 340 g



Base de sauce tomate
4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Pesto de tomates séchées
¼ tasse | ½ tasse



Parmesan, râpé grossièrement
¼ tasse | ½ tasse



Gousses d'ail
1 | 2



Oignon jaune
1 | 1



Glaçage balsamique
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Petites tomates
113 g | 227 g



Jeunes épinards
56 g | 113 g



Pain ciabatta
2 | 4



Thym
7 g | 14 g

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.

Quantités d'ingrédients 56 g | 113 g
2 personnes | 4 personnes

1



Cuire les pennes et rôtir les tomates

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Sortir du frigo 2 c. à soupe (4 c. à soupe) de beurre et le laisser atteindre une température ambiante.
- Dans une grande casserole, ajouter 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel (les mêmes qtés pour 4 portions).
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Ajouter les **pennes** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 10 à 12 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver 1 tasse (2 tasses) d'**eau de cuisson**, puis égoutter et remettre les **pennes** dans la même casserole, hors du feu.
- Entre-temps, couper les **tomates** en deux.
- Disposer les **tomates** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Arroser de la **moitié du glaçage balsamique**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir dans le **haut** du four de 8 à 10 min, jusqu'à ce que les **tomates** commencent à éclater et ramollissent légèrement.

4



Assembler les pennes

- Laisser mijoter de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Ajouter les **épinards** et poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils tombent. Retirer la poêle du feu. Ajouter le **pesto** de tomates et la moitié du **parmesan**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Parsemer les **pennes** des **tomates rôties au glaçage balsamique**. Parsemer du reste du **parmesan**.
- Couronner de petites cuillerées de **ricotta** aux **herbes**. Couvrir et laisser reposer pendant 1 min, jusqu'à ce que la **ricotta** soit bien chaude.

2



Préparer le beurre à l'ail et le mélange de ricotta

- Entre-temps, détacher **2 c. à thé** (4 c. à thé) de **feuilles de thym** des branches, puis les hacher finement.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Dans un petit bol, mélanger **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre ramolli**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **thym** et **½ c. à thé d'ail**. (**REMARQUE** : Ajouter moins d'ail pour un goût moins relevé.) Réserver.
- Dans un autre petit bol, ajouter la **ricotta** et **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **thym**. Assaisonner de **½ c. à thé** (¼ c. à thé) et **poivrer**, si désiré, puis bien mélanger. Réserver.

5



Préparer le pain à l'ail

- Entre-temps, couper la **ciabatta** en deux.
- Disposer les moitiés, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Étendre le **beurre à l'ail et aux herbes** sur les **ciabattas**. **Saler** et **poivrer**.
- Griller dans le **haut** du four de 5 à 7 min, jusqu'à ce que les **pains** soient légèrement dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

3



Préparer la sauce

+ Ajouter | **Saucisse italienne**

+ Ajouter | **Bœuf haché**

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Peler l'**oignon**, puis couper la **moitié** (l'oignon entier) en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Ajouter à la poêle chaude **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent.
- Ajouter le reste de l'**ail** et la base de **sauce** tomate. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme et que la **sauce** épaississe légèrement.
- Ajouter les **pennes** et l'**eau de cuisson réservée**. Monter à feu moyen-élevé, puis porter à légère ébullition.

6



Terminer et servir

- Répartir les **pennes** dans les assiettes.
- Arroser du reste du **glaçage balsamique**.
- Parsemer du **reste du thym**, si désiré.
- Couper les **pains à l'ail** en deux à la diagonale et servir en accompagnement.

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

Si vous avez commandé 6 portions, triplez les quantités de la recette pour 2 portions. Il se peut que vous ayez besoin de cuire en plusieurs étapes ou d'utiliser des plats de cuisson plus grands. À noter : De plus grandes quantités peuvent correspondre à des temps de cuisson plus longs, il faut donc suivre les indications visuelles et de température.

3 | Préparer la sauce

+ Ajouter | **Saucisse italienne**

Si vous avez ajouté la **saucisse**, ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile** à la poêle chaude, puis la **saucisse** et les **oignons**. **Saler** et **poivrer**. Cuire de 4 à 6 min, en défaisant la **saucisse** en morceaux et en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent et que la **saucisse** soit entièrement cuite**. Suivre le reste de la recette comme indiqué.

3 | Préparer la sauce

+ Ajouter | **Bœuf haché**

Si vous avez ajouté le **bœuf**, ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile** à la poêle chaude, puis le **bœuf** et les **oignons**. **Saler** et **poivrer**. Cuire de 4 à 6 min, en défaisant le **bœuf** en morceaux et en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent et que le **bœuf** soit entièrement cuit**. Suivre le reste de la recette comme indiqué.