



Raviolis aux champignons et sauce crémeuse au parmesan

avec tomates balsamiques et garniture de chapelure panko au beurre

Végé

25 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



Tranches de bacon
100 g | 200 g



Raviolis aux champignons
350 g | 700 g



Petites tomates
113 g | 227 g



Jeunes 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.

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **1 c. à soupe** de **sel** (les mêmes qtés pour 4 portions).
- 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 | **Tranches de bacon**

- 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 que la **chapelure** 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 de chapelure** 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.
- Transférer les **tomates** dans un petit bol, puis ajouter la **moitié** du **glaçage balsamique** (toute la qté pour 4 portions). Remuer pour enrober, puis **saler** et **poivrer**.
- Rincer et essuyer la poêle avec précaution.

4



Préparer la sauce

+ Ajouter | **Saucisse italienne**

- 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**.
- Laisser mijoter de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Retirer du feu, puis **poivrer** et assaisonner de **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel d'ail**.

5



Cuire les raviolis

- 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 d'eau** (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 mélanger doucement de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **raviolis** soient enrobés et que les **épinards** tombent.

6



Terminer et servir

+ Ajouter | **Tranches de bacon**

- Répartir les **raviolis** dans les bols.
- Parsemer de **garniture de chapelure**, puis garnir 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

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.

2 | Préparer la garniture de chapelure et cuire le bacon

+ Ajouter | **Tranches de bacon**

Après avoir préparé la **garniture de chapelure panko**, réchauffer la poêle à feu moyen. Ajouter le **bacon** à la poêle chaude. Cuire de 5 à 7 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**. Retirer du feu. À l'aide de pince, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver. Jeter l'excédent de gras, puis essuyer la poêle avec précaution. Utiliser la même poêle pour cuire les **tomates** à l'étape 3.

4 | Préparer la sauce

+ Ajouter | **Saucisse italienne**

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

6 | Terminer et servir

+ Ajouter | **Tranches de bacon**

Garnir les raviolis de **bacon émietté grossièrement**.

** Cuire la saucisse et le bacon jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °F), respectivement.