



Raviolis aux champignons crémeux avec épinards

Végé

20 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



Filets de poitrine de poulet *
310 g | 620 g

+ Ajouter



Tranches de bacon
100 g | 200 g



Raviolis aux champignons
350 g | 700 g



Champignons
113 g | 227 g



Jeunes épinards
28 g | 56 g



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



Crème
56 ml | 113 ml



Gousses d'ail
1 | 2



Parmesan, râpé grossièrement
¼ tasse | ½ tasse



Échalote
1 | 2



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.

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

1



Préparer

- Avant de commencer, ajouter dans une grande casserole d'eau 1 c. à soupe de sel (les mêmes qtés pour 4 portions) et porter à ébullition.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

+ Ajouter | Tranches de bacon

- Trancher finement les **champignons**.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 1,25 cm (½ po).

2



Cuire les raviolis

+ Ajouter | Filets de poitrine de poulet

- 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 ¾ tasse (1 ½ tasse) d'**eau de cuisson**, puis égoutter les **raviolis**.

3



Sauter les champignons

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter 1 ½ c. à soupe (3 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **champignons** et les **échalotes**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **champignons** soient dorés.
- Ajouter l'**ail**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'**ail** dégage son arôme.
- **Saler et poivrer**.

4



Commencer la sauce

- Dans la poêle contenant les **légumes**, ajouter le **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient enrobés.
- Ajouter le **vin de cuisine**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant constamment, jusqu'à ce que le **mélange** soit combiné et réduise légèrement.
- Incorporer la **crème** et l'**eau de cuisson réservée**, puis porter à légère ébullition.
- Laisser mijoter de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.

5



Terminer la sauce et enrober les raviolis

- Dans la poêle contenant la **sauce**, ajouter les **épinards**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épinards** tombent.
- Ajouter les **raviolis** et la **moitié** du **parmesan**. Mélanger doucement pendant 30 s, jusqu'à ce que le **parmesan** fonde et que les **raviolis** soient enrobés.
- **Saler et poivrer**.

6



Terminer et servir

+ Ajouter | Filets de poitrine de poulet

+ Ajouter | Tranches de bacon

- Répartir les **raviolis** dans les bols.
- Parsemer du **reste du parmesan**.

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.

1 | Préparer et cuire le bacon

+ Ajouter | Tranches de bacon

Si vous avez ajouté le **bacon**, le couper en morceaux de 2,5 cm (1 po) sur une planche à découper propre. Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter le **bacon**. Cuire de 5 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**. Transférer dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Jeter l'excédent de gras, puis essuyer la poêle avec précaution. Utiliser la même poêle pour cuire les **champignons** à l'étape 3.

2 | Cuire les raviolis et le poulet

+ Ajouter | Filets de poitrine de poulet

Si vous avez ajouté les **filets de poitrines de poulet**, les sécher avec un essuie-tout pendant que les **pâtes** cuisent. **Saler et poivrer**. Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **poulet**. Saisir de 3 à 4 min par côté, jusqu'à ce qu'il soit doré et entièrement cuit**. Transférer dans une assiette. Couvrir pour garder chaud. Essuyer la poêle avec précaution. Utiliser la même poêle pour cuire les **champignons** à l'étape 3.

6 | Terminer et servir

+ Ajouter | Filets de poitrine de poulet

Trancher finement le **poulet**. Garnir les **raviolis de poulet**.

6 | Terminer et servir

+ Ajouter | Tranches de bacon

Garnir les **raviolis de bacon**.

* L'emballage sous vide garantit une fraîcheur maximale des aliments, mais peut légèrement faire changer leur couleur et leur donner une odeur plus prononcée. Chaque aliment retrouvera son état d'origine 3 min après l'ouverture de l'emballage.

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