

Rigatonis crémeux aux épinards et au fromage de chèvre avec pois

Végé

30 minutes



Rigatonis



Fromage de chèvre



Parmesan, râpé grossièrement



Petits pois



Gousses d'ail



Bébés épinards



Crème



Oignon jaune



Persil

BONJOUR RIGATONIS

Les nervures des rigatonis sont parfaites pour attraper la sauce!

D'abord

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

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Rigatonis	170 g	340 g
Fromage de chèvre	56 g	113 g
Parmesan, râpé grossièrement	½ tasse	1 tasse
Petits pois	113 g	227 g
Gousses d'ail	3	6
Bébés épinards	113 g	227 g
Crème	113 ml	237 ml
Oignon jaune	113 g	226 g
Persil	7 g	14 g
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Préparer

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. En attendant que l'eau bouille, peler, puis émincer ou presser l'ail. Peler, puis couper l'oignon en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Hacher finement le persil. Hacher grossièrement les épinards.



Terminer la sauce

Ajouter la **crème**, l'**eau de cuisson réservée** et la **moitié du fromage de chèvre** à la poêle. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Porter à ébullition et laisser mijoter de 5 à 6 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.



Faire cuire les rigatonis

Ajouter les **rigatonis** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 10 à 12 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres. Réserver **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes), égoutter les **rigatonis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



Faire cuire les épinards

Lorsque la **sauce** a épaissi, ajouter les **épinards**. Faire cuire de 1 à 2 minutes en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils tombent.



Commencer la sauce

Pendant que les **rigatonis** cuisent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis l'**ail**, les **oignons** et les **pois**. **Saler** et **poivrer**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent légèrement.



Terminer et servir

Ajouter la **sauce** à la grande casserole contenant les **rigatonis**, puis bien mélanger. Répartir les **rigatonis** dans les assiettes. Émietter le **reste du fromage de chèvre** sur le dessus. Garnir de **persil** et de **parmesan**.

Le repas est prêt!