

# Pennes aux tomates épicées gratinées au four avec bocconcinis et olives

Végé

Épicée

30 minutes



Bocconcinis



Tomates broyées



Bébés épinards



Pennes



Parmesan, râpé grossièrement



Gousses d'ail



Échalote



Flocons de piment



Glaçage balsamique



Olives mélangées



Sel d'ail

BONJOUR OLIVES MÉLANGÉES

Une combinaison d'olives Kalamata et d'olives vertes débordante de goût!

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Grande poêle allant au four, cuillères à mesurer, tamis, tasses à mesurer, grande casserole, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bocconcinis	100 g	200 g
Tomates broyées	370 ml	796 ml
Bébés épinards	56 g	113 g
Pennes	170 g	340 g
Parmesan, râpé grossièrement	½ tasse	1 tasse
Gousses d'ail	2	4
Échalote	50 g	100 g
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	2 c. à thé
Glaçage balsamique	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Olives mélangées	30 g	60 g
Sel d'ail	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



### Cuire les pennes

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- 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.
- Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu.



### Terminer la sauce

- Dans la poêle contenant les **échalotes**, ajouter les **tomates broyées**, les **olives**, **½ c. à thé de flocons de piment** et **¼ tasse d'eau** (doubler les qtés pour 4 pers.). Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Retirer la poêle du feu.
- Incorporer **1 c. à soupe de glaçage balsamique** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Assaisonner de **¼ c. à thé de sel d'ail** (doubler pour 4 pers), puis **poivrer**.



### Préparer

- En attendant que l'**eau** bouille, peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Hacher grossièrement les **épinards**.
- Égoutter et rincer les **olives**. Les sécher avec un essuie-tout, puis les hacher grossièrement.
- Sécher les **bocconcinis** avec un essuie-tout. Déchirer les **bocconcinis** en quatre, saupoudrer de **¼ c. à thé de sel d'ail** (doubler la qté pour 4 pers.), puis **poivrer**.



### Assembler et gratiner les pennes

- Dans la casserole contenant les **pennes**, ajouter la **sauce**, les **épinards** et la **moitié** des **bocconcinis**, puis bien mélanger.
- Transférer les **pennes** dans la même poêle allant au four. (**REMARQUE** : À défaut d'une poêle allant au four, transférer les pennes dans un plat de cuisson carré de 20 cm [8 po] (23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 pers.)
- Garnir les **pennes** du **reste** des **bocconcinis**. Parsemer de **parmesan**.
- Gratiner au **centre** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.



### Commencer la sauce

- Lorsque les **pennes** auront été ajoutées à l'**eau bouillante**, chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **échalotes** et l'**ail**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant constamment, jusqu'à ce que les aliments ramollissent et dégagent leur arôme.



### Terminer et servir

- Répartir les **pennes gratinées** dans les assiettes.
- Parsemer du **reste** des **flocons de piment**, si désiré.
- Arroser du **reste** du **glaçage balsamique**, si désiré.

## Le souper, c'est réglé!