

# Raviolis à la courge musquée et sauce au pesto crémeux avec tomates éclatées

Végé

Rapido

25 minutes



Raviolis à la courge musquée



Gousses d'ail



Bébés épinards



Parmesan, râpé grossièrement



Petites tomates



Pesto au basilic



Fromage à la crème

BONJOUR RAVIOLIS

*Les raviolis sont de moelleuses bouchées de pâtes farcies qui cuisent en un rien de temps!*

## D'abord

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

Unités de mesure à chaque étape

1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
2 personnes	4 personnes	Ingrédient

## Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, tamis, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Raviolis à la courge musquée	350 g	700 g
Gousses d'ail	3	6
Bébés épinards	56 g	113 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Petites tomates	113 g	227 g
Pesto au basilic	¼ tasse	½ tasse
Fromage à la crème	43 g	86 g
Beurre non salé*	½ c. à soupe	1 c. à soupe
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 soya, des sulfites, des noix et du blé.*

## Nous rejoindre

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

    @HelloFreshCA

1



### Préparer

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **1 c. à soupe de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Hacher grossièrement les **épinards**.

4



### Préparer la sauce et cuire l'ail

- Dans un bol moyen, fouetter l'**eau de cuisson réservée** et le **fromage à la crème**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter l'**ail**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'**ail** dégage son arôme.

2



### Griller les tomates

- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **tomates** de **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Rôtir au **centre** du four de 5 à 6 min, jusqu'à ce que les **tomates** éclatent.

5



### Cuire la sauce

- Ajouter le **mélange de fromage à la crème**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **mélange** épaississe légèrement.
- Ajouter le **pesto** et les **épinards**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **épinards** tombent.
- **Saler** et **poivrer**, au goût.

3



### Cuire les raviolis

- Ajouter les **raviolis** à l'**eau bouillante**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Réserver **½ tasse** (⅔ tasse) d'**eau de cuisson**, puis déguster les **raviolis**.

6



### Terminer et servir

- Ajouter les **raviolis** et la **moitié** du **parmesan**. Bien mélanger.
- Répartir les **raviolis** dans les bols.
- Garnir de **tomates éclatées**.
- Parsemer du **reste** du **parmesan**, au goût.

**Le souper, c'est réglé!**