



Raviolis aux champignons dans une sauce crémeuse à l'ail

avec pois verts et échalotes frites

Végé

Rapido

25 minutes



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.



Raviolis aux champignons



Champignons



Mirepoix



Petits pois



Persil



Gousses d'ail



Échalotes frites



Crème



Mélange d'épices pour sauce crémeuse



Bouillon de légumes en poudre

BONJOUR ÉCHALOTES FRITES

Une garniture croustillante qui ajoute un petit quelque chose de plus à vos repas!

D'abord

Avant de commencer, 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

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Raviolis aux champignons	350 g	700 g
Champignons	113 g	227 g
Mirepoix	113 g	227 g
Petits pois	56 g	113 g
Persil	7 g	7 g
Gousses d'ail	2	4
Échalotes frites	28 g	56 g
Crème	56 ml	113 ml
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Bouillon de légumes en poudre	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Lait*	½ tasse	1 tasse
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 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.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.

Nous rejoindre

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

@HelloFreshCA

1



Faire bouillir l'eau

• 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.

2



Préparer

• Trancher finement les **champignons**.
• Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
• Hacher finement le **persil**.

3



Cuire les légumes

• Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
• Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde. Ajouter le **mirepoix**, les **champignons**, les **petits pois** et l'**ail**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **mirepoix** ramollisse légèrement. **Saler** et **poivrer**.

4



Préparer la sauce

• Saupoudrer les **légumes du mélange d'épices pour sauce crémeuse** et du **bouillon en poudre**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient enrobés.
• Ajouter la **crème** et **½ tasse** (1 tasse) de **lait**, puis réduire à feu moyen-doux. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
• Retirer la poêle du feu, puis **saler** et **poivrer**, au goût.

5



Cuire et assembler les raviolis

• Lorsque la **sauce** sera presque prête, 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**. Égoutter les **raviolis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.
• Incorporer **½ tasse** (1 tasse) d'**eau de cuisson**, jusqu'à ce que le tout soit combiné. Dans la casserole contenant les **raviolis**, ajouter la **sauce** et la **moitié** du **persil**. (**CONSEIL** : Pour une consistance plus légère, ajouter le reste de l'eau de cuisson réservée, de 1 à 2 c. à soupe à la fois, au goût.) **Saler** et **poivrer**, puis mélanger doucement pour enrober les **raviolis**.

6



Terminer et servir

• Répartir les **raviolis** dans les bols.
• Parsemer d'**échalotes frites** et du **reste** du **persil**.

Le souper, c'est réglé!