

Raviolis aux champignons et sauce crémeuse au parmesan

avec tomates balsamiques et garniture de chapelure panko au beurre

Végé

Rapido

25 minutes



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



Raviolis aux champignons



Petites tomates



Bébé épinards



Échalote



Chapelure panko



Crème



Parmesan, râpé grossièrement



Glaçage balsamique



Mélange d'épices pour sauce crémeuse



Sel d'ail

BONJOUR GLAÇAGE BALSAMIQUE

Donnez une saveur sucrée et acidulée à vos plats!

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, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

| | 2 personnes | 4 personnes |
|--------------------------------------|--------------|--------------|
| Raviolis aux champignons | 350 g | 700 g |
| Petites tomates | 113 g | 227 g |
| Bébés épinards | 56 g | 113 g |
| Échalote | 50 g | 100 g |
| Chapelure panko | ¼ tasse | ½ tasse |
| Crème | 56 ml | 113 ml |
| Parmesan, râpé grossièrement | ¼ tasse | ½ tasse |
| Glaçage balsamique | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Mélange d'épices pour sauce crémeuse | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Sel d'ail | ½ c. à thé | 1 c. à thé |
| Lait* | ½ tasse | 1 tasse |
| 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 soya, 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



Bouillir l'eau et 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, percer les **tomates** avec précaution à l'aide d'une fourchette.
- Hacher grossièrement les **épinards**.
- Peler, puis hacher finement l'**échalote**.

4



Préparer la sauce

- Réchauffer la même poêle à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde. Ajouter les **échalotes**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elle ramollisse.
- Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le tout soit bien combiné.
- Réduire à feu moyen, puis ajouter la **crème**, le **parmesan** et **½ tasse** (1 tasse) de **lait**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Retirer du feu, puis **poivrer** et assaisonner de **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel d'ail**.

2



Préparer la chapelure

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle pendant 30 s, jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter la **chapelure panko**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **chapelure** soit dorée. (**CONSEIL** : La surveiller pour ne pas la brûler!) **Poivrer**, puis assaisonner de **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel d'ail**.
- Transférer la **garniture de panko** dans une assiette, puis essuyer la poêle avec précaution.

5



Cuire les raviolis

- Lorsque la **sauce** sera presque terminée, 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** (1 tasse) d'**eau de cuisson**. Égoutter et remettre les **raviolis** dans la même casserole, hors du feu.
- Dans la casserole contenant les **raviolis**, ajouter la **sauce**, les **épinards** et **¼ tasse** (½ tasse) d'**eau de cuisson réservée**. (**CONSEIL** : Pour une sauce plus légère, ajouter de l'eau de cuisson réservée, de 1 à 2 c. à soupe à la fois, si désiré.) **Saler** et **poivrer**, puis remuer de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **raviolis** soient enrobés et que les **épinards** tombent.

3



Éclater les tomates

- Dans la même poêle, ajouter les **tomates** et **3 c. à soupe** (6 c. à soupe) d'**eau**. Cuire de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **tomates** commencent à éclater et que l'**eau** s'évapore.
- Retirer du feu.
- Dans un petit bol, ajouter les **tomates** et la moitié du **glaçage balsamique**. Bien mélanger, puis **saler** et **poivrer**.
- Rincer et essuyer la poêle avec précaution.

6



Terminer et servir

- Répartir les **raviolis** dans les bols. Saupoudrer de **garniture de panko**, puis garnir de **tomates glacées au balsamique**.
- Arroser du **reste** du **glaçage balsamique**.

Le souper, c'est réglé!