

Raviolis aux champignons et sauce crémeuse au pesto

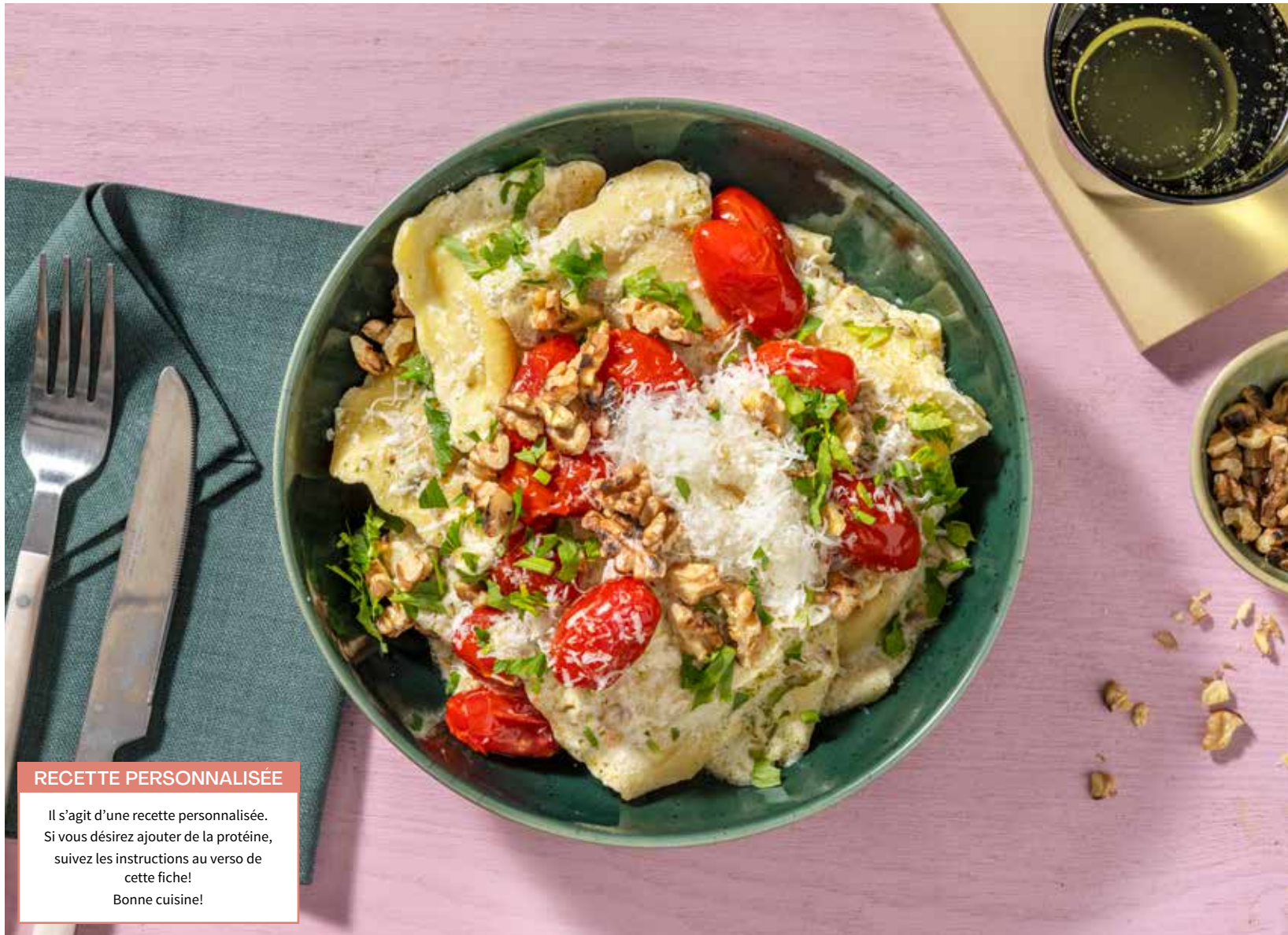
avec tomates éclatées et noix de Grenoble grillées

Végé

30 minutes



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



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez ajouter de la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Raviolis aux champignons



Petites tomates



Persil



Parmesan, râpé grossièrement



Pesto au basilic



Poitrines de poulet



Échalote



Noix de Grenoble, hachées



Fromage à la crème



Mélange d'épices pour sauce crémeuse

BONJOUR PESTO AU BASILIC

Cette sauce sucrée et herbacée rehausse les plats savoureux!

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
Poitrines de poulet	2	4
Petites tomates	113 g	227 g
Échalote	1	2
Persil	7 g	14 g
Noix de Grenoble, hachées	28 g	56 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Fromage à la crème	1	2
Pesto au basilic	¼ tasse	½ tasse
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Lait*	½ tasse	1 tasse

Sel et poivre*

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

• L'emballage sous vide garantit une fraîcheur maximale des aliments, mais peut légèrement faire changer leur couleur et leur donner une odeur plus prononcée. Chaque aliment retrouvera son état d'origine 3 min après l'ouverture de l'emballage.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'app.

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.

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, hacher grossièrement le **persil**.
- Peler, puis hacher finement l'**échalote**.
- À l'aide d'une fourchette, percer les **tomates** avec précaution.

Si vous avez choisi d'ajouter les **poitrines de poulet**, sécher les **poitrines** avec un essuie-tout. **Saler et poivrer**. Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **poulet**. Cuire d'un côté de 6 à 7 min, jusqu'à ce que le **poulet** soit doré. Retourner, couvrir et poursuivre la cuisson de 6 à 7 min, jusqu'à ce qu'il soit complètement cuit**. Transférer le **poulet** dans une assiette. Essuyer la poêle avec précaution et l'utiliser pour griller les **noix** à l'étape 2.

4



Cuire les raviolis

- Entre-temps, ajouter les **raviolis** à l'**eau bouillante**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver **½ tasse** (1 tasse) d'**eau de cuisson**, puis égoutter les **raviolis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**. Remuer délicatement pour enrober les **raviolis**.

2



Griller les noix de Grenoble

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter les **noix de Grenoble** à la poêle sèche. Griller de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **noix de Grenoble** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Transférer dans une assiette.

5



Préparer la sauce

- Chauffer la même poêle à feu moyen (celle de l'étape 3).
- 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 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **échalotes** soient tendres. Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Remuer pour enrober les **échalotes**.
- Ajouter **½ tasse** (1 tasse) de **lait**, le **fromage à la crème** et la **moitié** du **parmesan**.
- Porter à légère ébullition, puis réduire à feu moyen-doux. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** soit homogène et épaisse légèrement.
- Retirer la poêle du feu.

3



Cuire les tomates

- Dans la même poêle, ajouter les **tomates** et **3 c. à soupe** (6 c. à soupe) d'**eau**. **Saler et poivrer**. Cuire de 3 à 4 min jusqu'à ce que les **tomates** commencent à éclater et que l'**eau** s'évapore.
- Retirer du feu.
- Transférer les **tomates** dans une autre assiette, puis couvrir pour garder chaud.
- Essuyer la poêle avec précaution.

6



Terminer et servir

- Dans la casserole contenant les **raviolis**, ajouter la **sauce**, le **pesto** et la **moitié** de l'**eau de cuisson réservée**. (**CONSEIL** : Pour une consistance plus légère, ajouter plus d'eau de cuisson, de 1 à 2 c. à soupe à la fois, si désiré.)
- **Saler et poivrer**, puis mélanger doucement.
- Répartir les **raviolis aux champignons** dans les bols, puis garnir de **tomates éclatées**.
- Parsemer de **noix de Grenoble**, de **persil** et du **reste** du **parmesan**.

Trancher finement le **poulet** et le répartir dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!