



# Raviolis aux champignons et sauce crémeuse au parmesan

## avec tomates balsamiques et garniture de chapelure panko au beurre

Végé

25 minutes

+ Ajouter



Filets de saumon,  
avec la peau  
250 g | 500 g

Recette personnalisée

+ Ajouter

↻ Changer

ou

×2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://hellofresh.ca)



Raviolis aux  
champignons  
350 g | 700 g



Petites tomates  
113 g | 227 g



Bébés épinards  
56 g | 113 g



Échalote  
1 | 2



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

**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.

1



## Faire bouillir l'eau et préparer

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

+ Ajouter | Filets de saumon

- 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**.

2



## Préparer la chapelure

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- 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**. 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 et assaisonner de **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel d'ail**.
- Transférer la **garniture de chapelure** dans une assiette, puis essuyer la poêle avec précaution.

3



## Faire 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 **glacage balsamique** (toute la qté pour 4 pers.).
- Remuer pour enrober, puis **saler** et **poivrer**.
- Rincer la poêle et l'essuyer avec précaution.

4



## Préparer la sauce

- Chauffer 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 que les **échalotes** ramollissent.
- 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-doux, 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, **poivrer** et assaisonner de **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel d'ail**.

5



## Cuire 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 **½ tasse** (1 tasse) d'**eau de cuisson**. Égoutter et remettre les **raviolis** dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter dans la casserole la **sauce**, les **épinards** et **¼ tasse** (½ tasse) d'**eau de cuisson**. (**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 remuer délicatement de 1 à 2 min pour enrober les **raviolis** jusqu'à ce que les **épinards** tombent.

6



## Terminer et servir

+ Ajouter | Filets de saumon

- Répartir les **raviolis** dans des bols.
- Garnir du **mélange de chapelure**, puis de **tomates balsamiques glacées**.
- Arroser du **reste du glacage balsamique**.

Unités de mesure à chaque étape | **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'huile | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

## 1 | Faire bouillir l'eau et préparer

+ Ajouter | Filets de saumon

Si vous avez choisi le **saumon**, le sécher avec des essuie-tout. **Saler** et **poivrer**. Chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **saumon**. Poêler de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce qu'il soit doré et entièrement cuit\*\*.

## 6 | Terminer et servir

+ Ajouter | Filets de saumon

Garnir les **raviolis** de **saumon**.

\*\* Cuire le saumon jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 70 °C (158 °F).



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