

Raviolis crémeux à la courge

avec champignons et épinards

Végé

Rapido

25 minutes



Raviolis à la courge



Champignons



Bébés épinards



Parmesan, râpé grossièrement



Concentré de bouillon de légumes



Mélange d'épices pour sauce crémeuse



Crème



Vin blanc de cuisine

BONJOUR RAVIOLIS

Ces moelleux petits dumplings farcis de courge musquée cuisent en un rien de temps!

D'abord

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

Matériel requis

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

Ingrédients

| | 2 personnes | 4 personnes |
|--------------------------------------|--------------|--------------|
| Raviolis à la courge | 350 g | 700 g |
| Champignons | 113 g | 227 g |
| Bébés épinards | 56 g | 113 g |
| Parmesan, râpé grossièrement | ¼ tasse | ½ tasse |
| Concentré de bouillon de légumes | 1 | 2 |
| Mélange d'épices pour sauce crémeuse | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Crème | 56 ml | 113 ml |
| Vin blanc de cuisine | 4 c. à soupe | 8 c. à soupe |
| 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous rejoindre

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

    @HelloFreshCA



1 Préparer et cuire les champignons

- Trancher finement les **champignons**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis tourner la poêle pendant 1 min, jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **champignons**. Cuire de 5 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. **Saler et poivrer**.
- Ajouter le **vin de cuisine**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le vin ait été absorbé.



4 Cuire les raviolis

- Pendant que les **épinards** tombent, 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 d'eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.), puis égoutter le reste.



2 Préparer

- Entre-temps, ajouter dans une grande casserole **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.



5 Assembler les raviolis

- Dans la poêle contenant la sauce, ajouter les **raviolis**, l'**eau de cuisson réservée** et la **moitié du parmesan**.
- **Saler et poivrer**, puis remuer délicatement pour enrober les **raviolis**.



3 Préparer la sauce

- Entre-temps, saupoudrer les **champignons** du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **champignons** soient enrobés.
- Ajouter la **crème** et le **concentré de bouillon**. Porter à légère ébullition, 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.
- Ajouter les **épinards** et remuer de 1 à 2 min, jusqu'à ce qu'ils tombent.
- Retirer la poêle du feu, puis **saler et poivrer**.



6 Terminer et servir

- Répartir les **raviolis** dans les bols.
- Parsemer du **reste du parmesan**.

Le souper, c'est réglé!