



Raviolis de fruits de mer à la sauce rosée avec champignons, pignons et pain à l'ail

Spécial découverte 30 minutes

+ Ajouter



Crevettes géantes
285 g | 570 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://www.hellofresh.ca)



Raviolis de fruits de mer
350 g | 700 g



Crème
113 ml | 237 ml



Base de sauce tomate
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Champignons
113 g | 227 g



Mélange d'épices pour sauce crémeuse
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Gousses d'ail
2 | 4



Estragon
7 g | 7 g



Pignons
28 g | 28 g



Mélange printanier
56 g | 113 g



Petites tomates
113 g | 227 g



Vinaigre de vin blanc
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Pain ciabatta
1 | 2

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.

Essentiels à avoir à la maison | Sel et poivre, beurre non salé, huile, sucre

Matériel | Plaque à cuisson, passoire, cuillères à mesurer, grand bol, petit bol, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive

1



Préparer

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Sortir du frigo 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de beurre et le laisser atteindre une température ambiante.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

+ Ajouter | Crevettes géantes

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau chaude** et **2 c. à thé de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, trancher finement les **champignons**.
- Détacher les **feuilles d'estragon** des **branches**, puis en hacher finement **1 c. à soupe** (2 c. à soupe).
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Couper les **tomates** en deux.
- Dans un petit bol, mélanger **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre ramolli** et la **moitié** de l'**ail**. **Saler et poivrer**.

4



Cuire la sauce

- Lorsque les **pignons** seront grillés, chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre** à la poêle chaude, puis tourner jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **champignons**, puis **saler et poivrer**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **champignons** soient dorés.
- Ajouter le **reste de l'ail**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**, puis ajouter l'**eau de cuisson réservée**, la **crème** et la **base de sauce tomate**. Porter à légère ébullition.
- Laisser mijoter de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** réduise légèrement.

2



Griller les pignons et préparer la vinaigrette

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter les **pignons** à la poêle sèche.
- Griller de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **pignons** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Transférer dans une assiette.
- Entre-temps, ajouter dans un grand bol le **vinaigre**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**.
- **Saler et poivrer**, au goût, puis bien mélanger en fouettant.

5



Terminer les raviolis et préparer les ciabattas

- Dans la poêle contenant la **sauce**, ajouter les **raviolis**.
- Cuire de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement et que les **raviolis** soient enrobés.
- Retirer la poêle du feu et parsemer de la **moitié** de l'**estragon**. **Saler et poivrer**, au goût, puis mélanger doucement.
- Pendant que la **sauce** mijote, couper la **ciabatta** en deux.
- Disposer les **pains**, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte. Étendre le **beurre à l'ail** sur les côtés coupés.

3



Commencer les raviolis

+ Ajouter | Crevettes géantes

- Ajouter les **raviolis** à l'**eau bouillante**, puis réduire à feu moyen-élevé.
- Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver **1 tasse** (2 tasses) d'**eau de cuisson**, puis égoutter les **raviolis**.

6



Terminer et servir

+ Ajouter | Crevettes géantes

- Rôtir dans le **haut** du four de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **ciabattas** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Entre-temps, ajouter le **mélange printanier** et les **tomates** dans le bol contenant la **vinaigrette**, puis bien mélanger.
- Couper les **ciabattas** en deux à la diagonale.
- Répartir les **raviolis** dans les bols. Parsemer de **pignons** et du **reste de l'estragon**, si désiré.
- Servir la **salade** et les **pains à l'ail** en accompagnement.

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

1 | Préparer les crevettes

+ Ajouter | Crevettes géantes

Si vous avez ajouté les **crevettes géantes**, les égoutter et les rincer à l'aide d'un tamis, puis les sécher à l'aide d'un essuie-tout. **Saler et poivrer**.

3 | Cuire les crevettes

+ Ajouter | Crevettes géantes

Une fois les **raviolis** cuits et égoutés, et l'**eau de cuisson** réservée, réchauffer la poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **crevettes**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses**. Transférer les **crevettes** dans une assiette. Utiliser la même poêle pour cuire la **sauce** à l'étape 4.

6 | Terminer et servir

+ Ajouter | Crevettes géantes

Garnir les assiettes de **crevettes géantes**.

** Cuire les raviolis et les crevettes jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 72 °C (162 °F) et 74 °C (165 °F), respectivement. Le temps de cuisson peut varier selon la taille. L'emballage garantit une fraîcheur maximale des aliments, mais peut leur donner une odeur plus prononcée. Chaque aliment retrouvera son état d'origine 3 min après l'ouverture de l'emballage.



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