

Raviolis de homard et de crevettes *al limone*

avec salade de roquette

Pâtes fraîches

Épicée (au goût)

Rapido

25 minutes



Raviolis de homard et de crevettes



Mélange roquette et épinards



Échalote



Citron



Ciboulette



Gousses d'ail



Piment chili rouge



Crème



Fromage à la crème



Échalotes frites



Parmesan, râpé



Mélange d'épices pour sauce crémeuse

BONJOUR ÉCHALOTES FRITES

Cette garniture croustillante ajoute de la saveur et du pep à n'importe quel plat!

D'abord

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

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 4

(doubler la qté pour 4 pers.):

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Épicé : ½ c. à thé
- Très épicé : 1 c. à thé

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, petit bol, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Raviolis de homard et de crevettes	350 g	700 g
Mélange roquette et épinards	56 g	113 g
Échalote	50 g	100 g
Citron	1	2
Ciboulette	7 g	14 g
Gousses d'ail	2	4
Piment chili rouge 🌶️	1	2
Crème	113 ml	237 ml
Fromage à la crème	43 g	86 g
Échalotes frites	28 g	56 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Beurre non salé*	1 ½ c. à soupe	3 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 72 °C (162 °F).

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



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, peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Peler, puis hacher ou presser l'**ail**.
- Zester, puis presser la **moitié** du citron. Couper le **reste** du citron en quartiers.
- Émincer la **ciboulette**.
- Hacher finement le **piment chili**, en retirant les graines pour obtenir un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape!)



Préparer la sauce

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **échalotes**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **échalotes** commencent à ramollir.
- Ajouter le **reste** de l'**ail**, la **moitié** du **mélange d'épices pour sauce crémeuse** (toute la qté pour 4 pers.) et **¼ c. à thé** de **piments chili**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **échalotes** soient enrobées et que le **mélange** dégage son arôme.
- Ajouter **½ tasse** d'eau (doubler la qté pour 4 pers.), la **crème** et le **fromage à la crème**. Porter à légère ébullition. Laisser mijoter de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **fromage à la crème** fonde et que la **sauce** épaississe légèrement.



Préparer la garniture d'échalotes frites

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **échalotes frites** et la **moitié** de l'**ail**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'**ail** dégage son arôme et que les **échalotes frites** soient grillées.
- Transférer dans un petit bol.
- Ajouter le **zeste de citron** et la **moitié** de la **ciboulette**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.



Cuire les raviolis

- Pendant que la **sauce** mijote, 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 **¼ tasse** d'**eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.), puis égoutter les **raviolis**.



Préparer la salade

- Entre-temps, ajouter dans un grand bol le **jus de citron**, le **reste** de la **ciboulette**, **¼ c. à thé** de **sucre** et **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler et poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter le **mélange roquette et épinards** et la **moitié** du **parmesan**. Ne pas mélanger. Réserver au frigo jusqu'au moment de servir.



Terminer et servir

- Dans la poêle contenant la **sauce**, ajouter les **raviolis** et le **reste** du **parmesan**. **Saler**, au goût.
- Retirer du feu, puis bien mélanger. (**CONSEIL** : Pour une consistance plus légère, ajouter l'eau de cuisson réservée, de 1 à 2 c. à soupe à la fois, si désiré.)
- Bien mélanger la **salade**.
- Répartir les **raviolis** et la **sauce restante** dans les bols.
- Parsemer de **garniture d'échalotes frites** et du **reste** des **piments chili**, si désiré.
- Arroser du **jus d'un quartier de citron**, si désiré.
- Servir la **salade** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!