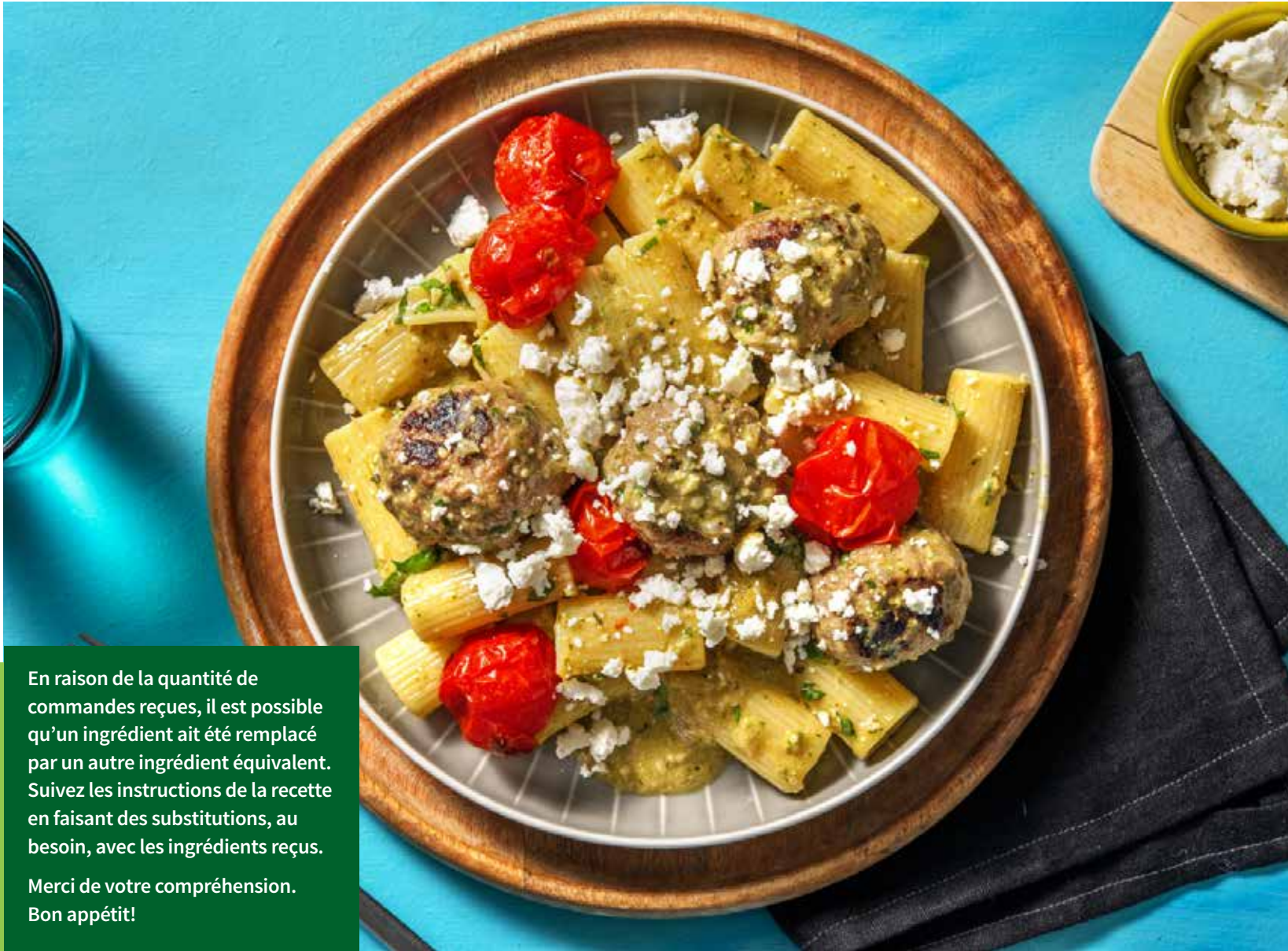




Rigatonis à l'agneau et aux fines herbes

avec tomates cerises éclatées

VARIÉTÉ 30 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!

BONJOUR RIGATONI VERDE!

Les fines herbes donnent leur couleur vert vif au repas de ce soir!



Agneau haché



Origan



Rigatonis



Persil



Pesto de basilic



Chapelure italienne



Tomates cerises



Citron



Échalote



Fromage de chèvre

COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller.
- Laver et sécher tous les aliments.

Sortir

Grande poêle antiadhésive, plaque à cuisson, grande casserole, râpe, papier d'aluminium, passoire, microplane/zesteur, bol moyen, tasses à mesurer, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Agneau haché	250 g	500 g
Origan	7 g	7 g
Rigatonis	170 g	340 g
Persil	7 g	14 g
Pesto de basilic	¼ tasse	½ tasse
Chapelure italienne	4 c. à table	8 c. à table
Tomates cerises	113 g	227 g
Citron	1	1
Échalote	50 g	100 g
Fromage de chèvre	28 g	56 g
Beurre non salé*	1 c. à table	2 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte.

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1. PRÉPARATION

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses** d'eau et **2 c. à thé** de sel. (NOTE : mêmes quantités pour 4 pers.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Pendant que l'eau chauffe, zester, puis presser **la moitié** du citron. Couper le **reste** du citron en quartiers. Peler, puis émincer l'**échalote**. Hacher finement le **persil**. Hacher finement l'**origan**.



4. CUIRE LES BOULETTES

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **½ c. à table** d'huile (doubler pour 4 pers), puis les **boulettes**. Poêler en retournant souvent les **boulettes**, jusqu'à ce que tous les côtés soient brun doré et qu'elles soient entièrement cuites, de 4 à 5 min.**



2. PRÉPARER LES BOULETTES

Dans un bol moyen, combiner l'**agneau**, **1 c. à thé** de zeste de citron (doubler pour 4 pers), la chapelure, **la moitié** de l'**échalote**, **la moitié** de l'**origan** et **la moitié** du **persil**. Former **8 boulettes** (16 boulettes pour 4 pers). Réserver.



5. FAIRE LA SAUCE

Ajouter le **reste** d'**échalote** dans la poêle. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce que l'**échalote** ramollisse, 1 min. Ajouter le **pesto**, **1 c. à table** de **jus de citron** (doubler pour 4 pers), l'**eau de cuisson réservée** et **1 c. à table** de **beurre** (doubler pour 4 pers). Mijoter en remuant à l'occasion jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, de 2 à 3 min.



3. CUIRE LES TOMATES ET LES PÂTES

Sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium, arroser les **tomates** de **½ c. à table** d'huile (doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Griller au **centre** du four jusqu'à ce que les **tomates** éclatent, de 4 à 5 min. Pendant que les **tomates** grillent, ajouter les **rigatonis** à l'**eau bouillante**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que les **rigatonis** soient tendres, de 10 à 12 min. Réserver **½ tasse** d'**eau de cuisson** (doubler pour 4 pers), puis égoutter.



6. FINIR ET SERVIR

Ajouter le **mélange de boulettes d'agneau**, le **reste** de **persil** et le **reste** d'**origan** à la casserole de **rigatonis**. Bien mélanger. Répartir les **pâtes à l'agneau** dans les bols et garnir de **tomates éclatées**. Saupoudrer de **fromage de chèvre** émiétté. Arroser du jus d'un **quartier** de **citron**, au goût.

Le souper, c'est réglé!