

Raviolis à la courge et poivrons rouges rôtis avec salade d'épinards

Végé

30 minutes



Raviolis à la courge musquée



Poivrons rouges rôtis



Poivron



Oignon jaune



Petites tomates



Bébés épinards



Ail



Basilic



Concentré de bouillon de légumes



Crème



Vinaigre de vin blanc



Parmesan, râpé

BONJOUR POIVRONS COLORÉS

Les poivrons colorés sont des poivrons verts qui ont mûri sur la vigne!

D'abord

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

Matériel requis

Cuillères à mesurer, tamis, grand bol, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Raviolis à la courge musquée	350 g	700 g
Poivrons rouges rôtis	170 ml	340 ml
Poivron	160 g	320 g
Oignon jaune	113 g	226 g
Petites tomates	113 g	227 g
Bébés épinards	113 g	227 g
Ail	6 g	12 g
Basilic	7 g	7 g
Concentré de bouillon de légumes	1	2
Crème	56 g	113 g
Vinaigre de vin blanc	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Parmesan, râpé	¼ tasse	½ tasse
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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 joindre

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



Préparer

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **1 c. à thé de sel** (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. En attendant que l'**eau** bouille, évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Couper les **tomates** en deux. Égoutter les **poivrons rouges rôtis**, les sécher avec un essuie-tout et les hacher grossièrement. Couper les **poivrons rôtis** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



Préparer la salade

Pendant que la **sauce** cuit, ajouter dans un grand bol **½ c. à soupe de vinaigre**, **½ c. à thé de sucre** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis fouetter pour bien mélanger. Ajouter les **tomates** et les **épinards**, puis bien mélanger.



Faire cuire les poivrons

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **poivrons**. (**REMARQUE** : Vous utiliserez les poivrons rouges rôtis à l'étape 3.) Faire cuire de 4 à 5 minutes en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants. **Saler** et **poivrer**, puis réserver dans une assiette. Couvrir pour garder chaud.



Faire cuire les raviolis

Lorsque la **sauce** est presque prête, ajouter les **raviolis** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Réserver **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes). Égoutter les **pâtes** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



Préparer la sauce

Faire chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **oignons**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter les **poivrons rouges rôtis** et l'**ail**. Faire cuire pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. Réduire à feu moyen-doux, puis ajouter la **crème** et le **concentré de bouillon**. Faire cuire de 2 à 3 minutes en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. **Saler** et **poivrer**, puis retirer du feu.



Terminer et servir

Ajouter la **sauce**, les **poivrons** et l'**eau de cuisson réservée** à la grande casserole contenant les **raviolis**. **Saler** et **poivrer**. Mélanger soigneusement pour bien enrober. Répartir les **raviolis** dans les assiettes. Parsemer de **parmesan** et de **basilic** déchiré. Servir la **salade** en accompagnement.

Le repas est prêt!