



WINE BOX

Ramón Roqueta tinto

Ce plat d'automne se marie à merveille avec un tempranillo vieilli en fût de bois. Ce Ramón Roqueta catalan fera donc un accord parfait.



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

SEMAINE 47
2016

Prenez votre plat en photo et partagez-la sur Une surprise attend les plus belles photos !

Raviolis frais à la truffe et à la ricotta servis avec du vieux fromage

Aux champignons blonds et à la courgette

Très simple à préparer, ce plat développe de multiples saveurs. Le goût terreux de la truffe se combine parfaitement avec le crémeux du fromage et de la ricotta. Et le beurre à la sauge vient compléter le tout en lui apportant une touche épicée.



20-25 min



facile



à manger
dans les 5
jours



végétarien

conserver au réfrigérateur



Champignons blonds



Sauge fraîche



Vieux fromage



Raviolis frais à la truffe et à la ricotta



Oignon



Gousse d'ail



Courgette

Ingrédients

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Oignon	½	1	2	2	3	3
Gousse d'ail	1	2	2	3	3	4
Champignons blonds (g)	125	250	375	500	625	750
Courgette	½	1	1½	2	2½	3
Sauge fraîche (feuilles) 23)	3	6	9	12	15	18
Raviolis frais à la truffe et à la ricotta (g) 1) 3) 7)	150	300	450	600	750	900
Fromage vieux (g) 7)	25	50	75	100	125	150
Beurre (cs)*	1	2	3	4	5	6
Poivre et sel*			Selon le goût			

* À ajouter vous-même

Allergènes

1) Gluten **3)** Œufs

7) Lait/lactose

Peut contenir des traces de **23)** céleri.

Ustensiles

Casserole avec couvercle, poêle, wok ou sauteuse avec couvercle

Valeurs nutritionnelles 679 kcal | 32 g protéines | 63 g glucides | 32 g lipides dont 20 g saturés | 6 g fibres



1 Pour les raviolis, portez 750 ml d'eau par personne à ébullition dans une casserole avec couvercle. Émincez l'oignon et écrasez l'ail ou hachez-le. Découpez les champignons blonds en tranches et la courgette en morceaux. Hachez finement la sauge.



2 Faites cuire les raviolis à couvert pendant 2 à 3 minutes (voir conseil !). Ensuite, égouttez et réservez.

3 Dans la poêle, faites chauffer la moitié du beurre, puis faites-y cuire la courgette et les champignons 5 minutes à feu moyen. Salez et poivrez.



4 Faites chauffer l'autre moitié du beurre dans le wok ou la sauteuse et faites-y revenir l'oignon et l'ail à feu doux pendant 2 minutes. Ajoutez les raviolis et la sauge, puis touillez 1 minute à feu moyen. Ajoutez la courgette, les champignons et ½ du vieux fromage, remuez délicatement et réchauffez le tout 1 minute à feu moyen.



5 Servez les raviolis sur les assiettes et garnissez du reste de vieux fromage.

Conseil ! La cuisson des pâtes fraîches doit être courte. Assurez-vous de les cuire à petit bouillon afin qu'elles ne s'endommagent pas et retirez-les de la casserole délicatement. Ne les détachez pas à l'avance : la cuisson s'en chargera.