



Tortellinis à la sauce crémeuse rosée avec pesto de poivrons rôtis

Végé

15 minutes

Protéine personnalisable

+ 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)

+ Ajouter



Tranches de
bacon
100 g | 200 g

+ Ajouter



Saucisse italienne
douce, sans boyau
250 g | 500 g



Tortellinis au
fromage
350 g | 700 g



Tomates broyées
à l'ail et aux
oignons
1 | 2



Crème
56 ml | 113 ml



Poivron
1 | 2



Mozzarella, râpée
¼ tasse | 1 ½ tasse



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



Ciboulette
7 g | 14 g



Gousses d'ail
2 | 4



Parmesan, râpé
grossièrement
¼ tasse |
½ tasse



Pesto de poivrons
rôtis
¼ tasse |
½ tasse

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.

1



Préparer

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

+ Ajouter | Tranches de bacon

- 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, évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Émincer la **ciboulette**.

4



Terminer la sauce

- Saupoudrer les **poivrons** du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Cuire pendant 30 s, en remuant constamment, jusqu'à ce que les **poivrons** soient enrobés.
- Ajouter les **tomates broyées**, l'**ail**, le **pesto de poivrons rouges rôtis**, la **crème** et la **moitié** de la **ciboulette**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Retirer du feu.
- **Saler et poivrer**.

2



Commencer la sauce

+ Ajouter | Saucisse italienne

- Chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen-élevé.
- Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**, puis les **poivrons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **poivrons** soient légèrement croquants.
- **Saler et poivrer**.

5



Gratiner les tortellinis au four

- Dans la poêle contenant la **sauce**, ajouter les **tortellinis** et l'**eau de cuisson réservée**.
- **Saler et poivrer**, puis mélanger doucement. (**REMARQUE** : À défaut d'une poêle allant au four, transférer le mélange dans un plat de cuisson légèrement huilé de 20 x 20 cm [8 x 8 po], ou 23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 pers.)
- Parsemer les **tortellinis** de **mozzarella** et de **parmesan**.
- Cuire au **centre** du four de 5 à 6 min, jusqu'à ce que le **fromage** soit doré.

3



Cuire les tortellinis

- Entre-temps, ajouter les **tortellinis** à l'**eau bouillante**.
- Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres. Réserver **½ tasse** (⅔ tasse) d'**eau de cuisson**, puis égoutter.

6



Terminer et servir

+ Ajouter | Tranches de bacon

- Laisser refroidir les **tortellinis** de 2 à 3 min.
- Répartir dans les assiettes.
- Parsemer du **reste** de la **ciboulette**.

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

1 | Préparer

+ Ajouter | Tranches de bacon

Si vous avez ajouté le **bacon**, le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen. Ajouter le **bacon** et cuire de 5 à 7 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver. Utiliser la même poêle avec le **gras de bacon** pour cuire les **légumes** à l'étape 2. Ne pas ajouter d'autre huile.

2 | Commencer la sauce

+ Ajouter | Saucisse italienne

Si vous avez ajouté la **saucisse**, chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen-élevé. Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**, puis la **saucisse** et les **poivrons**. **Saler et poivrer**. Cuire de 4 à 6 min, en défaisant la **saucisse** en morceaux et en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elle soit entièrement cuite**.

6 | Terminer et servir

+ Ajouter | Tranches de bacon

Parsemer les **tortellinis** de **bacon**.

** Cuire le bacon et la saucisse jusqu'à ce que leurs températures internes atteignent au moins 71 °C (160 °F) et 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.