



# Tortellinis « BLT »

avec fromage de chèvre aux herbes

**PRONTO** 25 minutes



Tranches de bacon



Tortellinis au fromage



Tomates cerises



Basilic



Fromage de chèvre



Ail



Échalote



Crème sure



Bébé kale

**BONJOUR TORTELLINIS!**

*Des pâtes fraîches, pleines de garniture au fromage*

# Bon départ

Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.

## Sortez

Petit bol, cuillères à mesurer, passoire, essuie-tout, grande casserole, tasses à mesurer, cuillère trouée, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 pers	4 pers
Tranches de bacon	100 g	200 g
Tortellinis au fromage	250 g	500 g
Tomates cerises	113 g	227 g
Basilic	7 g	14 g
Fromage de chèvre	56 g	113 g
Ail	6 g	12 g
Échalote	50 g	100 g
Crème sure	6 c. à table	12 c. à table
Bébé kale	56 g	113 g
Sel et poivre*		

\* Pas inclus dans la boîte

\*\* Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F; la taille affecte le temps de cuisson.

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque trousse 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.



## 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. Entre-temps, hacher finement le **basilic**. Peler, puis émincer l'**ail** et l'**échalote**. Couper le **bacon** en tranches de 0,5 cm (1/4 po).



## 2. PARFUMER LE FROMAGE

Dans un petit bol, ajouter le **fromage de chèvre** et le **basilic**. Bien mélanger. **Saler** et **poivrer**.



## 3. CUIRE LE BACON ET LES PÂTES

Dans une grande poêle antiadhésive sèche à feu moyen, ajouter le **bacon**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'il soit croustillant, de 6 à 8 min. **\*\*** Entre-temps, ajouter les **tortellinis** à l'**eau bouillante**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 2 à 3 min. À l'aide d'une cuillère trouée, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver **1 c. à table** de **gras de bacon** (doubler pour 4 pers) dans la poêle et jeter le reste.



## 4. CUIRE LES LÉGUMES

Dans la même poêle (contenant le gras de bacon), ajouter les **tomates** et l'**échalote**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que les **tomates** éclatent, de 3 à 4 min. Ajouter le **kale** et l'**ail**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce que le **kale** tombe, 1 min.



## 5. FINIR LES PÂTES

Lorsque les **tortellinis** sont tendres, réserver **1/2 tasse** d'**eau de cuisson** (doubler pour 4 pers). Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu. Ajouter l'**eau de cuisson réservée**, le **mélange de tomates**, la **crème sure** et la **moitié** du **fromage de chèvre**. Cuire en remuant jusqu'à ce que la **sauce** épaississe, 1 min.



## 6. FINIR ET SERVIR

Répartir les **pâtes** dans les bols. Saupoudrer de **bacon** et couronner d'une touche de **fromage de chèvre aux herbes**.

## Le souper, c'est réglé!