Tortellinis au fromage façon cacio e pepe

avec chou-fleur rôti

Végé | Épicée | 30 minutes

Tortellinis au fromage

Parmesan, râpé grossièrement

Poivre noir concassé

Chou-fleur, en fleurons

Petits pois

Crème

Échalote

Gousses d'ail

Bébés épinards

BONJOUR CACIO E PEPE

En italien, le nom de ce plat signifie "fromage et poivre"!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, passoire, grande poêle antiadhésive, grande casserole, tasses à mesurer, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tortellinis au fromage	350 g	700 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Poivre noir concassé	¼ c. à thé	½ c. à thé
Chou-fleur, en fleurons	285 g	570 g
Petits pois	56 g	113 g
Crème	237 ml	474 ml
Échalote	50 g	100 g
Gousses d'ail	1	2
Bébés épinards	56 g	113 g
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

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 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

1

Préparer

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses** d'**eau** et **1 c. à soupe** de **sel** (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé, En attendant que l'**eau** bouille, couper le **chou-fleur** en bouchées moyennes. Couper, peler, puis émincer l'**échalote**. Peler, puis trancher l'**ail** finement.

2

Faire rôtir le chou-fleur

Sur une plaque à cuisson, arroser le **chou-fleur** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 14 à 16 minutes, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'il soit tendre.

3

Faire cuire les tortellinis

Ajouter les **tortellinis** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Réserver **½ tasse** d'**eau de cuisson** (doubler la quantité pour 2 personnes), égoutter les **tortellinis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.

4

Préparer la sauce crémeuse

Pendant que les **tortellinis** cuisent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis l'**ail**, les **échalotes** et les **pois**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce les **échalotes** ramollissent légèrement. Ajouter la **crème** et **¼ c. à thé** de **poivre noir** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.

5

Assembler les pâtes

Ajouter la **sauce à la crème**, les **épinards**, le **parmesan** et l'**eau de cuisson réservée** à la casserole contenant les **tortellinis**. Remuer pendant 1 minute, jusqu'à ce que les **épinards** tombent.

6

Terminer et servir

Répartir les **tortellinis façon cacio e pepe** dans les assiettes. Garnir de **chou-fleur rôti**.

Le repas est prêt!