

Tortellinis au fromage dans une sauce tomate au bacon avec épinards et parmesan

Familiale

Rapido

25 minutes



Tortellinis au fromage



Tranches de bacon



Tomates broyées



Gousses d'ail



Bébés épinards



Parmesan, râpé grossièrement



Assaisonnement italien



Champignons

BONJOUR BACON

Délicieusement salé et fumé... voilà un aliment qui rehausse bien les saveurs!

D'abord

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

Matériel requis

Cuillères à mesurer, cuillère à rainures, tamis, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tortellinis au fromage	350 g	700 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Tomates broyées	370 ml	796 ml
Gousses d'ail	2	4
Bébés épinards	56 g	113 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Champignons	113 g	227 g
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel et poivre*		

*Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

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



Faire cuire les pâtes

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. 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 **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes). Égoutter les **tortellinis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



Faire cuire les champignons

Faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) contenant le **gras de bacon réservé** à feu moyen-élevé. Ajouter les **champignons**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils aient ramolli. **Saler et poivrer**.



Faire cuire le bacon

Pendant que l'**eau** bout, couper le **bacon** en morceaux de 2,5 cm (1 po). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter le **bacon** et **2 c. à soupe d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire cuire de 6 à 8 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant et que l'**eau** soit évaporée. Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'un essuie-tout. Réserver, en gardant le **gras de bacon** dans la poêle.



Préparer la sauce

Réduire à feu moyen. Ajouter les **tomates broyées**, l'**ail**, l'**assaisonnement italien**, l'**eau de cuisson réservée** et **¼ c. à thé de sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes) à la poêle contenant les **champignons**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. Transférer la **sauce** et les **épinards** dans la casserole contenant les **tortellinis** et ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire chauffer à feu moyen, puis remuer de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que les **épinards** tombent. **Saler et poivrer**.



Préparer

Pendant que le **bacon** cuit, hacher grossièrement les **épinards** sur une surface propre. Trancher finement les **champignons**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



Terminer et servir

Répartir les **tortellinis au fromage** dans les bols. Parsemer de **bacon** et de **parmesan**.

Le repas est prêt!