

Tortellinis au fromage à la sauce puttanesca avec chou-fleur rôti en croûte de parmesan

Végé

Épicée

Rapido

25 minutes



Tortellinis au
fromage



Olives mélangées



Tomates broyées



Flocons de piment



Sauce
Worcestershire



Parmesan, râpé
grossièrement



Chou-fleur, en
fleurons



Sel d'ail



Mayonnaise



Assaisonnement
italien



Échalote

BONJOUR SAUCE WORCESTERSHIRE

Une sauce au goût savoureux et unique originaire du comté du Worcestershire!

D'abord

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

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 4 (doubler la quantité pour 4 personnes) :

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ¼ c. à thé
- Épicé : ½ c. à thé

Matériel requis

Plaque à cuisson, passoire, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tortellinis au fromage	350 g	700 g
Olives mélangées	30 g	60 g
Tomates broyées	370 ml	740 ml
Flocons de piment 🌶️	¼ c. à thé	¼ c. à thé
Sauce Worcestershire	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Parmesan, râpé grossièrement	½ tasse	1 tasse
Chou-fleur, en fleurons	285 g	570 g
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Échalote	50 g	100 g
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 en mentionnant #LaVieHelloFresh
Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Faire rôtir le chou-fleur

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 morceaux de 2,5 cm (1 po). Dans un grand bol, ajouter le **chou-fleur**, la **mayonnaise**, la **moitié** de l'**assaisonnement italien** et la **moitié** du **sel d'ail**. **Poivrer**, puis bien mélanger. Disposer les morceaux de **chou-fleur** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Faire cuire au **centre** du four jusqu'à ce que le **chou-fleur** soit tendre, de 16 à 18 minutes. Remuer le **chou-fleur** à mi-cuisson, puis parsemer de la **moitié** du **parmesan**. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le tout soit tendre.



Faire cuire la sauce

Pendant que les **tortellinis** cuisent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis l'**échalote**. Faire cuire, en remuant occasionnellement, jusqu'à ce que les **échalotes** ramollissent légèrement, de 1 à 2 minutes. Ajouter les **tomates broyées**, la **sauce Worcestershire**, la **saumure d'olives**, le **reste de l'assaisonnement italien** et **¼ c. à thé de flocons de piment**. (REMARQUE : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Porter à légère ébullition. Lorsque le tout bouillira, baisser à feu moyen. Faire cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, de 2 à 3 minutes.



Préparer

Pendant que le **chou-fleur** rôtit, peler l'**échalote** et la couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Égoutter les **olives**, en réservant la **saumure**, puis les hacher grossièrement.



Terminer les tortellinis

Ajouter les **olives**, les **tortellinis** et l'**eau de cuisson réservée** dans la poêle contenant la **sauce**. Assaisonner du **reste du sel d'ail**, puis **poivrer**. Faire cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le tout épaississe légèrement, de 3 à 4 minutes. Ajouter la **moitié du reste du parmesan**. Remuer jusqu'à ce que le **parmesan** fonde.



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 que les **pâtes** 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.



Terminer et servir

Répartir les **tortellinis** dans les assiettes. Parsemer du **reste du parmesan** et du **reste des flocons de piment**, si désiré. Servir avec le **chou-fleur rôti** en accompagnement.

Le repas est prêt!