

# Tortellinis au fromage et sauce crémeuse aux champignons avec épinards et noix de pin

Végé

Rapido

25 minutes



Tortellinis au fromage



Parmesan, râpé grossièrement



Noix de pin



Bébés épinards



Champignons



Purée d'ail



Poivre au citron



Bouillon de légumes en poudre



Fromage à la crème



Mélange d'épices pour sauce crémeuse



Ciboulette

BONJOUR TORTELLINIS

*Des pâtes annulaires farcies de garniture au fromage!*

# D'abord

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

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

## Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

|                                      | 2 personnes  | 4 personnes  |
|--------------------------------------|--------------|--------------|
| Tortellinis au fromage               | 350 g        | 700 g        |
| Parmesan, râpé grossièrement         | ¼ tasse      | ½ tasse      |
| Noix de pin                          | 28 g         | 28 g         |
| Bébés épinards                       | 56 g         | 113 g        |
| Champignons                          | 113 g        | 227 g        |
| Purée d'ail                          | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Poivre au citron                     | ½ c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Bouillon de légumes en poudre        | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Fromage à la crème                   | 43 g         | 86 g         |
| Mélange d'épices pour sauce crémeuse | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Ciboulette                           | 7 g          | 7 g          |
| Beurre non salé*                     | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| 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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

## Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



### Cuire les tortellinis

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- 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 **1 ¼ tasse** (2 ½ tasses) d'**eau de cuisson**, puis égoutter les **tortellinis**.



### Cuire les champignons

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **champignons**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. **Poivrer**.
- Ajouter le **mélange d'épices pour sauce crémeuse**, la **purée d'ail** et la **moitié** du **poivre au citron** (toute la qté pour 4 pers.). Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **champignons** soient enrobés et que l'**ail** dégage son arôme.



### Préparer

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Trancher finement les **champignons**.
- Émincer la **ciboulette**.



### Assembler les tortellinis

- Dans la poêle contenant les **champignons**, ajouter **1 tasse** (2 tasses) d'**eau de cuisson réservée**, le **bouillon en poudre** et le **fromage à la crème**. Cuire, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** soit homogène et arrive à légère ébullition.
- Ajouter les **tortellinis** et la **moitié** du **parmesan**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant délicatement, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. (**CONSEIL** : Si la sauce est trop épaisse, ajouter le reste de l'eau de cuisson.)
- Ajouter les **épinards**. Continuer à cuire de 1 à 2 min, en remuant délicatement, jusqu'à ce que les **épinards** tombent. **Poivrer**, au goût.
- Retirer la poêle du feu.



### Griller les noix de pin

- Ajouter les **noix de pin** à la poêle sèche. Griller de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **noix de pin** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Transférer dans une assiette.



### Terminer et servir

- Répartir les **tortellinis** dans les bols.
- Parsemer de **noix de pin**, de **ciboulette** et du **reste du parmesan**.

## Le souper, c'est réglé!