Tortellinis au fromage à la crème

avec pesto de tomates séchées et épinards

Végé | Rapido | 25 minutes

Tortellinis au fromage

Gousses d'ail

Crème

Bébés épinards

Parmesan, râpé grossièrement

Échalote

Poivron

Pesto de tomates séchées

Fromage à la crème

BONJOUR TORTELLINIS

Des pâtes annulaires farcies de garniture au fromage!

D'abord

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

Matériel requis

Cuillères à mesurer, tamis, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tortellinis au fromage	350 g	700 g
Gousses d'ail	2	4
Crème	56 ml	113 ml
Bébés épinards	113 g	227 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Échalote	50 g	100 g
Poivron	160 g	320 g
Pesto de tomates séchées	¼ tasse	½ tasse
Fromage à la crème	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 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

Faire cuire les tortellinis

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.

2

Préparer

En attendant que l'**eau** bouille, peler, puis émincer l'**échalote**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Hacher grossièrement les **épinards**.

3

Faire cuire les légumes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis l'**échalote** et les **poivrons**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent légèrement. Ajouter l'**ail**. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. **Saler** et **poivrer**.

4

Préparer la sauce à la crème

Ajouter le **fromage à la crème**, la **crème** et l'**eau de cuisson réservée**. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** réduise légèrement. **Saler** et **poivrer**.

5

Assembler les tortellinis

Verser la **sauce à la crème** sur les **tortellinis** contenus dans la grande casserole, puis ajouter les **épinards** et le **pesto de tomates séchées**. Faire chauffer la casserole à feu moyen et faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épinards** tombent et que la **sauce** enrobe les **tortellinis**. **Saler** et **poivrer**.

6

Terminer et servir

Répartir les **tortellinis crémeux au pesto de tomates séchées** dans les bols. Saupoudrer de **parmesan**.

Le repas est prêt!