

Tortellinis au fromage et au pesto

avec petites tomates et noix de pin

Végé

30 minutes



Tortellinis au fromage



Citron



Petites tomates



Noix de pin



Gousses d'ail



Bébés épinards



Pesto au basilic



Échalote



Parmesan, râpé grossièrement



Mélange d'épices pour sauce crémeuse

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, zesteur, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tortellinis au fromage	350 g	700 g
Citron	1	2
Petites tomates	227 g	454 g
Noix de pin	28 g	56 g
Gousses d'ail	2	4
Bébés épinards	56 g	113 g
Pesto au basilic	½ tasse	1 tasse
Échalote	50 g	100 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	1 c. à soupe	2 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 rejoindre

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

    @HelloFreshCA



Préparer

- 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.
- Entre-temps, peler, puis émincer l'**échalote**.
- Couper les **tomates** en deux.
- Zester le **citron**, puis le couper en quartiers.
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



Commencer la sauce

- Chauffer la même poêle à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **échalotes**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **échalotes** ramollissent.
- Ajouter les **tomates** et l'**ail**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **tomates** soient tendres.



Cuire les tortellinis

- Ajouter les **tortellinis** à l'**eau bouillante**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **tortellinis** soient tendres.
- Réserver **½ tasse d'eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.), puis égoutter le reste.



Terminer la sauce

- Monter à feu à moyen-élevé, puis ajouter le mélange d'**épices pour sauce crémeuse**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient enrobés.
- Ajouter le **pesto** et l'**eau de cuisson réservée**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. **Saler et poivrer**.
- Ajouter les **tortellinis**, les **épinards**, le **zeste de citron**, la **moitié du parmesan** et **1 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.). Retirer la poêle du feu. Remuer de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **épinards** tombent.



Griller les noix de pin

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter les **noix de pin** à la poêle sèche. Griller de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **noix de pin** soient dorées (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Transférer les **noix de pin** dans une assiette. Réserver.



Terminer et servir

- Répartir les **tortellinis** dans les bols.
- Parsemer de **noix de pin** et du **reste du parmesan**.
- Arroser du jus d'un **quartier de citron**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!