

# Tortellinis à la méditerranéenne

avec sauce au pesto et légumes rôtis

VÉGÉ

30 minutes



Tortellinis frais  
au fromage



Courgette



Échalote



Poivron



Pesto au basilic



Parmesan



Mélange d'épices  
méditerranéen

BONJOUR TORTELLINIS

*Des pâtes annulaires farcies de garniture au fromage!*

## D'ABORD

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

### Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, passoire, tasses à mesurer, grande casserole

### Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tortellinis frais au fromage	350 g	700 g
Courgette	200 g	400 g
Échalote	50 g	100 g
Poivron	160 g	320 g
Pesto au basilic	¼ tasse	½ tasse
Parmesan	¼ tasse	½ tasse
Mélange d'épices méditerranéen	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

### Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

*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.*

—  
Il se peut que des ingrédients soient remplacés par des produits équivalents. Suivez la recette avec les ingrédients que vous avez reçus. Merci de votre compréhension.  
À vos casseroles!

### Nous joindre

Partagez vos photos en mentionnant  
#LaVieHelloFresh  
Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca



### Préparer

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel**. (REMARQUE : Utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. En attendant que l'eau bouille, évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Couper la **courgette** en demi-lunes de 1,25 cm (½ po) d'épaisseur. Peler, puis émincer l'**échalote**.



### Assembler les pâtes

Faire chauffer la même grande casserole à feu moyen. Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) et le **reste du mélange d'épices méditerranéen**. Faire tourner pendant 1 minute pour faire fondre le **beurre** et faire griller les **épices**. Retirer la casserole du feu. Ajouter les **tortellinis**, le **pesto**, les **légumes rôtis**, la **moitié du parmesan** et l'**eau de cuisson réservée**. Bien mélanger. **Saler et poivrer**.



### Faire rôtir les légumes

Sur une plaque à cuisson, arroser l'**échalote**, la **courgette** et les **morceaux de poivron** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes) et saupoudrer de la **moitié du mélange d'épices méditerranéen**. **Saler et poivrer**. Faire rôtir au **centre** du four pendant 14 à 15 minutes, jusqu'à ce que le tout soit tendre.



### Terminer et servir

Répartir les **tortellinis** et les **légumes rôtis** dans les bols. Saupoudrer du **reste** du **parmesan**.

### Le repas est prêt!



### Faire cuire les tortellinis

Pendant que les **légumes** rôtissent, 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 **2 c. à soupe d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis égoutter et réserver.