

Tortellinis au fromage

avec tomates multicolores et amandes grillées

Végé

30 minutes



Tortellinis frais
au fromage



Citron



Tomates cerises
anciennes



Amandes, tranchées



Ail



Bébés épinards



Pesto au basilic



Échalote



Parmesan

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

Tasses à mesurer, cuillères à mesurer, passoire, zesteur, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tortellinis frais au fromage	350 g	700 g
Citron	1	2
Tomates cerises anciennes	227 g	454 g
Amandes, tranchées	28 g	56 g
Ail	6 g	12 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Pesto au basilic	¼ tasse	½ tasse
Échalote	50 g	100 g
Parmesan	¼ tasse	½ tasse
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.

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** (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. En attendant que l'**eau** bouille, 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

Faire chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis l'**échalote**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'elle ramollisse. Ajouter les **tomates** et l'**ail**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le tout soit tendre.



Faire cuire les tortellinis

Ajouter les **tortellinis** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 2 à 3 minutes. Réserver **½ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes). Égoutter, puis remettre les **pâtes** dans la même casserole. Réserver.



Terminer la sauce

Monter le feu à moyen-élevé, puis ajouter le **pesto** et l'**eau de cuisson réservée** à la poêle. Faire cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, de 2 à 3 minutes. **Saler et poivrer**. Ajouter les **tortellinis**, les **épinards**, le **zeste de citron**, la **moitié du parmesan** et **2 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Retirer du feu et remuer jusqu'à ce que les **épinards** tombent, de 1 à 2 minutes.



Faire griller les amandes

Pendant que les **tortellinis** cuisent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter les **amandes** à la poêle sèche. Faire griller de 4 à 5 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles soient dorées (**CONSEIL** : Surveiller les aliments pour ne pas les brûler!) Retirer la poêle du feu. Transférer les **amandes** dans une assiette. Réserver.



Terminer et servir

Répartir les **pâtes** dans les bols. Parsemer d'**amandes** et du **reste** du **parmesan**. Arroser du jus d'un **quartier de citron**, au goût.

Le repas est prêt!