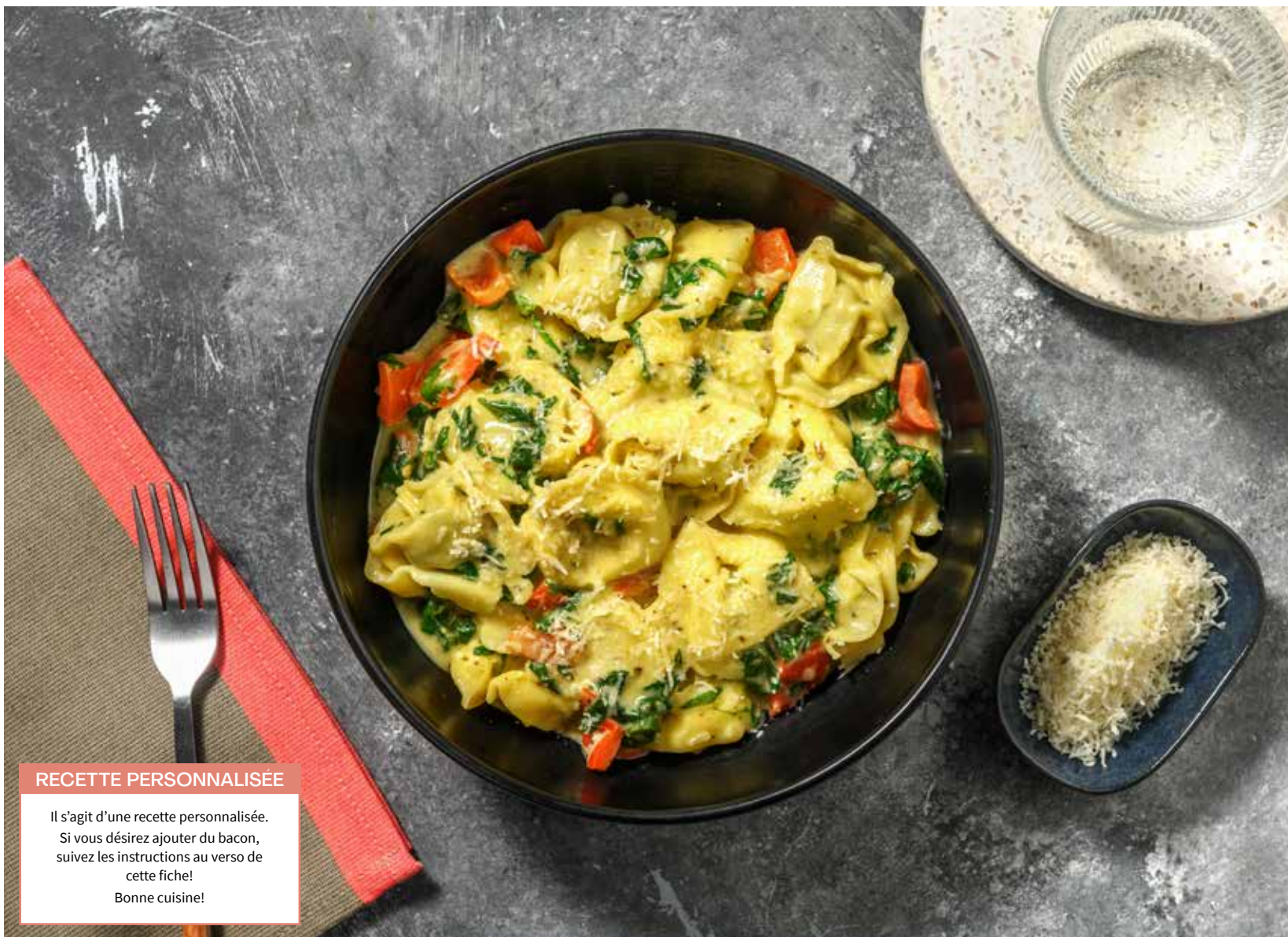


Tortellinis au fromage et sauce crémeuse au pesto avec poivrons et épinards

Végé

Rapido

25 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.

Si vous désirez ajouter du bacon, suivez les instructions au verso de cette fiche!

Bonne cuisine!



Tortellinis au fromage



Pesto au basilic



Bébés épinards



Crème



Mélange d'épices pour sauce crémeuse



Bacon



Échalote



Parmesan, râpé grossièrement



Poivron

BONJOUR TORTELLINIS

Des pâtes annulaires farcies de garniture au fromage!

D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Si vous avez choisi d'ajouter du bacon, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).

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
Bacon	100 g	200 g
Pesto au basilic	¼ tasse	½ tasse
Échalote	50 g	100 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Crème	56 ml	113 ml
Poivron	160 g	320 g
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
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

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



1 Préparer

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **1 c. à soupe de sel** (mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Peler, puis émincer l'**échalote**.
- Hacher grossièrement les **épinards**.

Disposer le **bacon** en une seule couche sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson pour 4 pers.) Rôtir le **bacon** au **centre** du four de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'il soit croustillant et entièrement cuit**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir dans le bas et le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.) Transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout.



4 Préparer la sauce

- Saupoudrer les **légumes** du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Cuire pendant 30 s, en remuant constamment, jusqu'à ce que les **légumes** soient enrobés.
- Ajouter le **pesto**, la **crème**, l'**eau de cuisson réservée** et la **moitié** du **parmesan**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Retirer du feu.
- **Saler et poivrer**.



2 Cuire les légumes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **échalotes** et les **poivrons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent.
- **Saler et poivrer**.



5 Terminer et servir

- Dans la casserole avec les **tortellinis**, ajouter les **épinards** et la **sauce**. Bien mélanger de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **épinards** tombent. **Saler et poivrer**, au goût.
- Répartir les **tortellinis** dans les bols.
- Parsemer du **reste** du **parmesan**.

Couper ou émietter le **bacon** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Ajouter la **moitié** du **bacon** à la casserole contenant les **tortellinis**, les **épinards** et la **sauce**. Au service, parsemer les **tortellinis** du **reste** du **bacon**.



3 Cuire les tortellinis

- Ajouter les **tortellinis** à l'**eau bouillante**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Réserver **¾ tasse d'eau de cuisson**.
- Égoutter les **tortellinis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.