

Tortellinis au fromage dans une sauce tomate avec bacon et parmesan

Familiale

Épicée (au goût)

Rapido

25 minutes



Tortellinis au fromage



Tranches de bacon



Tomates broyées à l'ail et aux oignons



Sel d'ail



Bébés épinards



Parmesan, râpé



Champignons



Flocons de piment



Concentré de bouillon de poulet

BONJOUR BACON

Délicieusement salé et fumé... voilà un aliment qui rehausse bien les saveurs!

D'abord

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

Matériel requis

Cuillères à mesurer, cuillère à rainures, tamis, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tortellinis au fromage	350 g	700 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Tomates broyées à l'ail et aux oignons	370 ml	740 ml
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Bébés épinards	56 g	113 g
Parmesan, râpé	¼ tasse	½ tasse
Champignons	113 g	227 g
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	2 c. à thé
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

*Essentiels à avoir à la maison

** Faire 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 joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



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** (utiliser la même quantité pour 4 personnes). Égoutter les **tortellinis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



Faire cuire les champignons

Faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) contenant le **gras de bacon réservé** à feu moyen-élevé. Ajouter les **champignons**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils aient ramolli. Assaisonner de **½ c. à thé de sel d'ail** (doubler la quantité pour 4 personnes) et **poivrer**.



Faire cuire le bacon

Entre-temps, couper le **bacon** en morceaux de 2,5 cm (1 po). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter le **bacon** et **2 c. à soupe d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire cuire de 6 à 8 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant et que l'**eau** se soit évaporée**. Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'un essuie-tout. Réserver, en gardant le **gras de bacon** dans la poêle.



Préparer la sauce

Réduire à feu moyen. Ajouter les **tomates broyées**, le **concentré de bouillon**, l'**eau de cuisson réservée** et **¼ c. à thé de sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes) à la poêle contenant les **champignons**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. Ajouter la **sauce**, les **épinards** et **1 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) dans la casserole contenant les **tortellinis**. Faire chauffer à feu moyen, puis remuer de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que les **épinards** tombent. Assaisonner de **¼ c. à thé de sel** (doubler la quantité pour 4 personnes) et **poivrer**, au goût.



Préparer

Entre-temps, hacher grossièrement les **épinards** sur une surface propre. Trancher finement les **champignons**.



Terminer et servir

Répartir les **tortellinis au fromage** dans les bols. Parsemer de **bacon** et de **parmesan**. Parsemer de **flocons de piment**, au goût.

Le repas est prêt!