

# Tortellinis au fromage et sauce crémeuse au pesto avec poivrons rôtis et maïs

Végé

30 minutes



Tortellinis au fromage



Pesto au basilic



Échalote



Maïs en conserve



Parmesan



Crème sure



Poivron

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

### Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tortellinis au fromage	350 g	700 g
Pesto au basilic	¼ tasse	½ tasse
Échalote	50 g	100 g
Maïs en conserve	56 g	113 g
Parmesan	¼ tasse	½ tasse
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Poivron	160 g	320 g
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 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**. (**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). Peler, puis émincer l'**échalote**.



### Terminer les pâtes

Dans la casserole contenant les **tortellinis**, ajouter le **pesto au basilic crémeux**, les **légumes** et la **moitié** du **parmesan**. Bien mélanger jusqu'à ce que les **tortellinis** soient enrobés de **sauce**.



### 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 **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes). Égoutter les **tortellinis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



### Terminer et servir

Répartir les **tortellinis** dans les bols. Parsemer du **reste** du **parmesan**.

## Le repas est prêt!



### Faire cuire les légumes et préparer la sauce

Pendant que les **tortellinis** cuisent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), les **échalotes**, le **maïs** et les **poivrons**. Faire cuire de 5 à 6 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le tout ramollisse. **Saler** et **poivrer**. Retirer la poêle du feu, puis incorporer le **pesto**, la **crème sure** et l'**eau de cuisson réservée**.