

Tortellinis au fromage et sauce crémeuse aux champignons

avec épinards et noix de pin

Végé

Épicée (au goût)

Rapido

25 minutes



Tortellinis au fromage



Parmesan, râpé grossièrement



Ciboulette



Noix de pin



Bébés épinards



Champignons



Poudre d'ail



Flocons de piment



Citron



Concentré de bouillon de légumes



Fromage à la crème



Mélange d'épices pour sauce crémeuse

BONJOUR TORTELLINIS

Des pâtes annulaires farcies de garniture au fromage!

D'abord

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

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 4 :

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Épicé : 1 c. à thé

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, zesteur, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tortellinis au fromage	350 g	700 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Ciboulette	7 g	7 g
Noix de pin	28 g	56 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Champignons	113 g	227 g
Poudre d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Flocons de piment 🌶️	¼ c. à thé	¼ c. à thé
Citron	½	1
Concentré de bouillon de légumes	1	2
Fromage à la crème	43 g	86 g
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'app.

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-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

📱 @HelloFreshCA



Commencer les tortellinis

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- 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 **1 tasse d'eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.), puis égoutter les **tortellinis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



Cuire les champignons

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé.
- Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **champignons**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **champignons** ramollissent.
- **Saler et poivrer**, puis saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**, de la **poudre d'ail** et de **¼ c. à thé de flocons de piment**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **champignons** soient enrobés.



Griller les noix de pin

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter les **noix de pin** à la poêle sèche. Griller de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **noix de pin** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Transférer les **noix de pin** dans une assiette.



Terminer les tortellinis

- Dans la poêle contenant les **champignons**, ajouter **¾ tasse d'eau de cuisson réservée** (doubler la qté pour 4 pers.), le **concentré de bouillon** et le **fromage à la crème**. (**CONSEIL** : Pour une sauce plus liquide, ajouter toute l'eau de cuisson réservée!) Cuire, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** soit homogène et arrive à légère ébullition.
- Ajouter les **tortellinis** et la **moitié** du **parmesan**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant délicatement, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Ajouter les **épinards**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épinards** tombent légèrement.
- Retirer la poêle du feu.
- Ajouter le **zeste de citron**. **Poivrer**, au goût, et bien mélanger.



Préparer

- Entre-temps, émincer les **champignons**.
- Zester le **citron**, puis couper la **moitié** en quartiers (le citron entier pour 4 pers.).
- Émincer la **ciboulette**.



Terminer et servir

- Répartir les **tortellinis** dans les bols.
- Parsemer de **noix de pin**, de **ciboulette** et du **reste** du **parmesan**.
- Arroser du jus d'un **quartier de citron**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!