

Tortellinis aux petites tomates rôties avec feta et basilic

Végé

Épicée (au goût)

30 minutes



Tortellinis au
fromage



Petites tomates



Bébés épinards



Basilic



Poudre d'ail



Feta, en bloc



Oignon jaune



Gousses d'ail



Flocons de piment

BONJOUR TORTELLINIS

Des pâtes annulaires farcies de garniture au fromage!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 2 (doubler la qté pour 4 pers.):

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

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande casserole, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po)

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tortellinis au fromage	350 g	700 g
Feta, en bloc	100 g	200 g
Petites tomates	227 g	454 g
Oignon jaune	56 g	113 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Gousses d'ail	3	6
Basilic	7 g	14 g
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	2 c. à thé
Poudre d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		

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'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

📱📧📞 @HelloFreshCA



Préparer

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **1 c. à soupe de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, détacher les **feuilles de basilic** des **tiges** et les garder séparées.
- Peler l'**oignon**, le couper en deux, puis en couper la **moitié** en morceaux de 1,25 cm (½ po) (l'oignon entier pour 4 pers.).
- Peler puis hacher grossièrement l'**ail**.



Terminer les tortellinis

- Avec précaution, retirer du four le plat de cuisson contenant les **tomates** et le **feta**.
- Retirer les tiges de basilic et les jeter.
- Ajouter les **épinards** dans le plat de cuisson. Mélanger les **légumes** et le **feta** pendant 1 min, jusqu'à ce que les **épinards** tombent.
- Ajouter les **tortellinis** et l'**eau de cuisson réservée**. **Salier** et **poivrer**, au goût. Mélanger doucement.



Rôtir les tomates et le feta

- Dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) (23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 pers.), ajouter les **tomates**, les **oignons**, l'**ail**, la **poudre d'ail**, les **tiges de basilic**, **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.) et **¼ c. à thé de flocons de piment**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.)
- **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Disposer le **mélange de tomates** sur les bords du plat de cuisson.
- Disposer le **feta** au centre du plat de cuisson. Arroser de **1 c. à thé d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis **poivrer**.
- Rôtir au **centre** du four de 20 à 22 min, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres et que le **feta** ramollisse.



Terminer et servir

- Répartir les **tortellinis** dans les assiettes.
- Parsemer de **feuilles de basilic déchirées**.
- Parsemer du **reste** des **flocons de piment**, au goût.

Le souper, c'est réglé!



Cuire les tortellinis

- Lorsque les **légumes** et le **feta** seront presque terminés, ajouter les **tortellinis** à l'**eau bouillante**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les pâtes soient tendres.
- Réserver **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.), puis égoutter.