

Tortellinis crémeux au fromage

avec pesto de tomates séchées et épinards

Végé

Rapido

25 minutes



Tortellinis au fromage



Gousses d'ail



Crème



Bébés épinards



Parmesan, râpé



Échalote



Poivron



Pesto de tomates séchées au soleil



Fromage à la crème



Concentré de bouillon de légumes

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tortellinis au fromage	350 g	700 g
Gousses d'ail	2	4
Crème	56 ml	113 ml
Bébés épinards	113 g	227 g
Parmesan, râpé	¼ tasse	½ tasse
Échalote	50 g	100 g
Poivron	160 g	320 g
Pesto de tomates séchées au soleil	¼ tasse	½ tasse
Fromage à la crème	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Concentré de bouillon de légumes	1	2
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 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'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



Faire cuire les tortellinis

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **1 c. à soupe de sel** (utiliser les mêmes quant. pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Ajouter les **tortellinis** à l'**eau bouillante**. Faire cuire de 2 à 3 min ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres, en remuant à l'occasion. Réserver **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler pour 4 pers.), puis égoutter les **tortellinis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



Préparer la sauce à la crème

Ajouter le **fromage à la crème**, la **crème**, le **concentré de bouillon** et l'**eau de cuisson réservée** à la poêle contenant les **légumes**. Faire cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que la **sauce** réduise légèrement, en remuant à l'occasion. **Saler** et **poivrer**, au goût.



Préparer

Entre-temps, peler, puis émincer l'**échalote**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Hacher grossièrement les **épinards**.



Terminer les tortellinis

Verser la **sauce à la crème** sur les **tortellinis** contenus dans la grande casserole, puis ajouter les **épinards** et le **pesto de tomates séchées**. Faire chauffer la casserole à feu moyen et faire cuire de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que les **épinards** tombent et que la **sauce** enrobe les **tortellinis**, en remuant souvent. **Saler** et **poivrer**, au goût.



Faire cuire les légumes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler pour 4 pers.), puis les **échalotes** et les **poivrons**. Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent légèrement, en remuant à l'occasion. Ajouter l'**ail**. Faire cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme, en remuant souvent. **Saler** et **poivrer**.



Terminer et servir

Répartir les **tortellinis crémeux au fromage** dans les bols. Parsemer de **parmesan**.

Le souper, c'est réglé!