

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 grossièrement



Échalote



Poivron



Pesto de tomates séchées



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 grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Échalote	50 g	100 g
Poivron	160 g	320 g
Pesto de tomates séchées	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 rejoindre

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

    @HelloFreshCA



Commencer les tortellinis

- 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.
- 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 **¼ 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.



Préparer la sauce crémeuse

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



Préparer

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



Terminer les tortellinis

- Verser la **sauce crémeuse** dans la casserole contenant les **tortellinis**, puis ajouter les **épinards** et le **pesto de tomates séchées**.
- Remettre la casserole à feu moyen et cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épinards** tombent et que les **tortellinis** soient enrobés de **sauce**.
- **Saler et poivrer**, au goût.



Cuire les légumes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers), puis les **échalotes** et les **poivrons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent.
- Ajouter l'**ail**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'**ail** dégage son arôme.
- **Saler et poivrer**.



Terminer et servir

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

Le souper, c'est réglé!