

Tortellinis et sauce crémeuse au pesto

avec bacon croustillant et maïs

Familiale

30 minutes



Tortellinis au fromage



Tranches de bacon



Pesto au basilic



Échalote



Maïs en grains



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

Passoire, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, cuillère à rainures, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tortellinis au fromage	350 g	700 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Pesto au basilic	¼ tasse	½ tasse
Échalote	50 g	100 g
Maïs en grains	56 g	113 g
Parmesan	¼ tasse	½ tasse
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Poivron	160 g	320 g
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

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



Faire cuire le bacon

Trancher le **bacon** en morceaux de 2,5 cm (1 po). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter le **bacon** à la poêle sèche. Faire cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant, de 7 à 9 minutes.** Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Conserver **1 c. à soupe** du **gras de bacon** dans la poêle (doubler la quantité pour 4 personnes), puis jeter le reste.



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, éviter le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Peler, puis émincer l'**échalote**.



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.



Préparer la sauce

Pendant que les **tortellinis** cuisent, faire chauffer la poêle contenant le **gras de bacon** (celle de l'étape 1) à feu moyen-élevé. Ajouter les morceaux d'**échalote** et de **poivron**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les légumes ramollissent. **Saler** et **poivrer**. Retirer la poêle du feu, puis incorporer le **pesto**, la **crème sure**, le **maïs** et l'**eau de cuisson réservée**.



Terminer les pâtes

Dans la casserole contenant les **tortellinis**, ajouter la **sauce crémeuse au pesto**, la **moitié** du **bacon** et la **moitié** du **parmesan**. Mélanger jusqu'à ce que les **tortellinis** soient bien enrobés.



Terminer et servir

Répartir les **pâtes** dans les bols. Parsemer du **reste** du **bacon** et du **reste** du **parmesan**.

Le repas est prêt!