



# Tortellinis au kale à la César

avec champignons mélangés

VÉGÉ 30 minutes



Tortellinis au fromage



Bébé kale



Champignons mélangés



Ail



Mayonnaise



Fromage parmesan



Vinaigre de vin rouge



Crème sure



Persil

**BONJOUR PÂTES À LA CÉSAR!**

*Des pâtes inspirées de la populaire salade César!*

# Bon départ

Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.

## Sortez

Grande poêle antiadhésive, cuillères à mesurer, passoire, petit bol, grande casserole, tasses à mesurer, fouet

## Ingrédients

	2 pers	4 pers
Tortellinis au fromage	250 g	500 g
Bébé kale	56 g	113 g
Champignons mélangés	227 g	454 g
Ail	3 g	6 g
Mayonnaise	2 c. à table	4 c. à table
Fromage parmesan	¼ tasse	½ tasse
Vinaigre de vin rouge	1 c. à table	2 c. à table
Crème sure	3 c. à table	6 c. à table
Persil	7 g	14 g
Beurre non salé*	2 c. à table	4 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Pas inclus dans la boîte

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque trousse repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.



## 1. PRÉPARATION

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses** d'eau et **2 c. à thé** de sel (**NOTE:** mêmes quantités pour 4 pers). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Entre-temps, hacher grossièrement le **persil**. Retirer les **pieds** des **shiitakes**, puis hacher grossièrement **tous les champignons**. Peler, puis émincer l'**ail**.



## 4. PRÉPARER LA VINAIGRETTE

Dans un petit bol, fouetter la **mayo**, la **crème sure**, le **vinaigre**, la **moitié** du **persil**, **1 c. à table** de **parmesan** et **½ c. à thé** de **poivre** (doubler le poivre et le parmesan pour 4 pers). Réserver.



## 2. CUIRE LES CHAMPIGNONS

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **2 c. à table** de **beurre** (doubler pour 4 pers), puis les **champignons**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 5 à 6 min. Ajouter l'**ail**. Cuire en remuant souvent, 1 min.



## 5. FINIR LES PÂTES

Lorsque les **tortellinis** sont tendres, réserver **¼ tasse** d'**eau de cuisson** (doubler pour 4 pers), puis égoutter et remettre dans la même casserole. Ajouter l'**eau de cuisson réservée**, le **kale**, les **champignons** et la **vinaigrette**. Mélanger pour couvrir.



## 3. CUIRE LES TORTELLINIS

Pendant que les **champignons** cuisent, ajouter les **tortellinis** à l'**eau bouillante**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 2 à 3 min.



## 6. FINIR ET SERVIR

Répartir les **pâtes** dans les assiettes. Saupoudrer **du reste** de **parmesan** et de **persil**.

## Le souper, c'est réglé!

## Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh  
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca

