



Tortellinis façon macaroni au fromage

avec garniture d'échalotes frites

Végé

15 minutes

+ Ajouter



Saucisse italienne
douce, sans boyau
250 g | 500 g

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

ou

x2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)



Tortellinis au
fromage
350 g | 700 g



Fromage à la
crème
2 | 4



Bébés épinards
56 g | 113 g



Mélange d'épices
pour sauce crémeuse
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Crème
113 ml | 226 ml



Cheddar, râpé
1/2 tasse | 1 tasse



Échalotes frites
28 g | 56 g



Parmesan, râpé
grossièrement
1/4 tasse | 1/2 tasse



Gousses d'ail
2 | 4

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer

- Avant de commencer, ajouter dans une grande casserole 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.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

[Ajouter](#) | Saucisse italienne

- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Hacher grossièrement les **épinards**.

2



Commencer la sauce

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter l'ail, le **fromage à la crème** et le **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Cuire pendant 1 min, en remuant constamment, jusqu'à ce que les **ingrédients** dégagent leur arôme et que le **fromage à la crème** ramollisse.
- Incorporer lentement en fouettant $\frac{1}{2}$ **tasse** (1 tasse) d'**eau**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

3



Terminer la sauce

- Ajouter la **crème**, la **moitié du parmesan** et le **cheddar**. Cuire de 1 à 2 min, en fouettant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Retirer la poêle du feu, puis **saler** et **poivrer**, au goût.

4



Cuire les tortellinis

- Pendant que la **sauce** cuit, 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.
- Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu.

5



Assembler les pâtes

[Ajouter](#) | Saucisse italienne

- Ajouter la **sauce** et les **épinards** dans la casserole contenant les **tortellinis**.
- Remuer de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **épinards** tombent et que les **tortellinis** soient enrobés de **sauce**.

6



Terminer et servir

- Répartir les **tortellinis façon macaroni au fromage** dans les assiettes.
- Parsemer du **reste du parmesan** et d'**échalotes frites**.

1 | Préparer et cuire la saucisse

[Ajouter](#) | Saucisse italienne

Si vous avez ajouté la **saucisse**, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter $\frac{1}{2}$ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis la **saucisse**. **Saler** et **poivrer**. Cuire de 4 à 6 min, en défaisant la **saucisse** en morceaux et en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elle soit entièrement cuite**. Transférer dans un bol et couvrir pour garder chaud. (Utiliser la même poêle pour cuire la sauce à l'étape 2.)

5 | Assembler les pâtes

[Ajouter](#) | Saucisse italienne

Ajouter la **saucisse** aux **tortellinis** avec la **sauce** et les **épinards**.