



# Tortellinis au fromage et sauce crémeuse aux champignons avec épinards et pignons

Végé

25 minutes

+ Ajouter



Saucisse italienne  
douce, sans boyau  
250 g | 500 g

Protéine personnalisable

+ Ajouter

○ Changer

ou

×2 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



Parmesan, râpé  
grossièrement  
¼ tasse | ½ tasse



Pignons  
28 g | 56 g



Bébés épinards  
56 g | 113 g



Champignons  
113 g | 227 g



Purée d'ail  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe



Bouillon de  
légumes en  
poudre  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe



Fromage à la  
crème  
2 | 4



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



Ciboulette  
7 g | 7 g



Poivre au citron  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe

**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



### Cuire les tortellinis

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé 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 que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver **1 ¼ tasse** (2 ½ tasses) d'**eau de cuisson**, puis égoutter les **tortellinis**.

2



### Préparer

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Trancher finement les **champignons**.
- Émincer la **ciboulette**.

3



### Griller les pignons

- Ajouter les **pignons** à la poêle sèche.
- Griller de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **pignons** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Transférer les **pignons grillés** dans une assiette.

4



### Cuire les champignons

+ Ajouter | Saucisse italienne

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **champignons**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. **Poivrer**.
- Ajouter le **mélange d'épices pour sauce crémeuse** et la **purée d'ail**.
- Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **champignons** soient enrobés et que l'**ail** dégage son arôme.

5



### Assembler les tortellinis

- Dans la poêle contenant les **champignons**, ajouter **1 tasse** (2 tasses) d'**eau de cuisson réservée**, le **bouillon en poudre**, le **poivre au citron** et le **fromage à la crème**. Cuire, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** soit homogène et arrive à légère ébullition.
- Ajouter les **tortellinis** et la **moitié du parmesan**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant délicatement, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. (**CONSEIL** : Si la **sauce** est trop épaisse, ajouter le reste de l'eau de cuisson.)
- Ajouter les **épinards**. Continuer à cuire de 1 à 2 min, en remuant délicatement, jusqu'à ce que les **épinards** tombent. **Poivrer**, au goût.
- Retirer la poêle du feu.

6



### Terminer et servir

- Répartir les **tortellinis** dans les bols.
- Parsemer de **pignons**, de **ciboulette** et du **reste du parmesan**.

Unités de mesure à chaque étape | 1 c. à soupe | (2 c. à soupe) | d'huile | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

## 4 | Cuire les champignons et la saucisse

+ Ajouter | Saucisse italienne

Si vous avez ajouté la **saucisse**, ajouter la **saucisse** et les **champignons** à la poêle chaude. Assaisonner de **poivre**. Cuire de 4 à 6 min, en défaisant la **saucisse** en morceaux et en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **champignons** soient dorés et la **saucisse** soit entièrement cuite\*\*. Suivre le reste de la recette comme indiqué.

\*\*Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).