

# Easy Tortellini

## with Peas and Bacon

20 Minutes

### Start here

Before starting, add 6 cups warm water and 2 tsp salt to a medium pot. Cover and bring to a boil over high heat. Wash and dry all produce.

### Bust out

Measuring spoons, slotted spoon, strainer, tongs, medium pot, measuring cups, large non-stick pan, paper towels

### Ingredients

	2 Person
Cheese Tortellini	350 g
Bacon Strips	100 g
Shallot	50 g
Green Peas	1/3 cup
Chives	7 g
Cream Sauce Spice Blend	1 tbsp
Cream	56 ml
Butter*	2 tbsp
Salt and Pepper*	

\* Pantry items

\*\* Cook to a minimum internal temperature of 71°C/160°F, as size may vary.

### Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



### 1 Prep and cook bacon

- Peel, then thinly slice **shallot**.
- Thinly slice **chives**.
- Heat a large non-stick pan over medium heat.
- When hot, add **bacon** to the dry pan. Cook, flipping occasionally, until crispy, 7-9 min.\*\*
- Remove the pan from heat. Using a tongs, transfer **bacon** to a paper towel-lined plate.
- Carefully discard **all but 1 tbsp bacon fat** from the pan.
- When cool enough to touch, roughly chop **bacon**.



### 3 Cook veggies and sauce

- Meanwhile, heat the pan with **reserved bacon fat** over medium-high.
- When hot, add **shallots and peas**. Cook, stirring occasionally, until softened, 4-5 min.
- Sprinkle **Cream Sauce Spice Blend** over **veggies**. Cook, stirring often, until **veggies** are coated, 1-2 min. Season with **salt and pepper**.
- Add **cream, reserved pasta water and half the chives**. Cook, stirring occasionally, until **sauce** comes to a simmer.
- Remove from heat.



### 2 Cook tortellini

- Add **tortellini** to the **boiling water**. Cook, stirring occasionally, until tender, 2-3 min.
- Reserve **3/4 cup pasta water**.
- Drain and return **tortellini** to the same pot, off heat.



### 4 Finish and serve

- Add **cream sauce, 2 tbsp butter** and **bacon** to the pot with **tortellini**. Season with **salt and pepper**, then stir until combined.
- Divide **tortellini** between bowls.
- Sprinkle **remaining chives** over top.

# Tortellinis express

avec pois et bacon

20 minutes

## D'abord

Avant de commencer, ajouter 6 tasses d'eau tiède et 2 c. à thé de sel dans une casserole moyenne. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Laver et sécher les fruits et légumes.

## Matériel requis

Cuillères et tasses à mesurer, cuillère à rainures, tamis, pince de cuisine, casserole moyenne, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes
Tortellinis au fromage	350 g
Bacon	100 g
Échalote	50 g
Petits pois	½ tasse
Ciboulette	7 g
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	1 c. à soupe
Crème	56 ml
Beurre*	2 c. à soupe
Sel et poivre*	

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F).

## 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.*



## 1 Préparer et cuire le bacon

- Peler, puis émincer l'**échalote**.
- Émincer la **ciboulette**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter le **bacon** à la poêle sèche. Cuire de 7 à 9 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant\*\*.
- Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le **bacon** sur une assiette recouverte d'essuie-tout.
- Conserver **1 c. à soupe** de **gras de bacon** dans la poêle et jeter le reste avec précaution.
- Quand le **bacon** aura suffisamment refroidi, le hacher grossièrement.



## 3 Cuire les légumes et la sauce

- Entre-temps, chauffer la poêle avec le **gras de bacon réservé** à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **échalotes** et les **pois**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent.
- Parsemer les **légumes** du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient enrobés. **Saler** et **poivrer**.
- Ajouter la **crème**, l'**eau de cuisson réservée** et la **moitié** de la **ciboulette**. Cuire jusqu'à ce que la **sauce** arrive à légère ébullition, en remuant à l'occasion.
- Retirer la poêle du feu.



## 2 Cuire les tortellinis

- Ajouter les **tortellinis** à l'eau bouillante. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **tortellinis** soient tendres.
- Réserver **¾ tasse d'eau de cuisson**.
- Égoutter les **tortellinis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



## 4 Terminer et servir

- Dans la casserole contenant les **tortellinis**, ajouter la **sauce à la crème**, **2 c. à soupe de beurre** et le **bacon**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Répartir les **tortellinis** dans les bols.
- Parsemer du **reste** de la **ciboulette**.