

# Ragoût minestrone aux tortellinis avec croûtons gratinés

Végé

30 Minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.  
Bon appétit!



Tortellinis  
au fromage



Tomates broyées



Haricots verts



Assaisonnement italien



Carotte



Concentré de  
bouillon de légumes



Ail



Petit pain ciabatta



Fromage parmesan



Sauce tomate



Oignon, haché

BONJOUR MINISTRONE!

Une soupe aux légumes provenant de l'Italie!

## Commencer ici

- Avant de commencer, préchauffer le four à 425 °F.
- Laver et sécher tous les aliments.

## Sortez

Plaque à cuisson, grande casserole, tasses à mesurer, cuillères à mesurer, papier parchemin, presse-ail, épluche-légumes

## Ingrédients

	2 pers	4 pers
Tortellinis au fromage	250 g	500 g
Tomates broyées	398 ml	796 ml
Haricots verts	170 g	340 g
Assaisonnement italien	1 c. à table	2 c. à table
Carotte	170 g	340 g
Concentré de bouillon de légumes	2	4
Ail	6 g	12 g
Petit pain ciabatta	1	2
Fromage parmesan	¼ tasse	½ tasse
Sauce tomate	2 c. à table	4 c. à table
Oignon, haché	56 g	113 g
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
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 sac-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.*

## Nous joindre

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



## Préparation

Peler les **carottes**, puis les couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Parer les **haricots**, puis les couper en tronçons de 2,5 cm (1 po). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



## Commencer la minestrone

Dans une grande casserole à feu moyen-élevé, ajouter **½ c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis les **oignons**, les **carottes**, les **haricots** et **1 c. à thé de sucre** (doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Cuire en remuant souvent et en dégageant les morceaux collés au fond de la poêle jusqu'à ce que les **carottes** soient légèrement croquantes, de 4 à 5 min.



## Cuire la minestrone

Dans la même casserole, ajouter l'**ail** et la **sauce tomate**. Cuire en remuant souvent, 1 min. Ajouter l'**assaisonnement italien**, les **concentrés de bouillon**, les **tomates broyées**, et **3 tasses d'eau** (doubler pour 4 pers). Bien mélanger. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.



## Cuire les tortellinis

Lorsque la **soupe** bout, y ajouter les **tortellinis** et baisser à feu moyen. Cuire à couvert en remuant à l'occasion et en dégageant les morceaux collés au fond de la poêle jusqu'à ce que les **tortellinis** soient tendres, de 4 à 5 min.



## Préparer les croûtons

Pendant que la **soupe** cuit, couper la **ciabatta** en morceaux de 2,5 cm (1 po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser la **ciabatta** de **½ c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Saupoudrer de **parmesan**, puis griller au **centre** du four en remuant en mi-cuisson jusqu'à ce qu'elle soit dorée, de 5 à 6 min.



## Finir et servir

Répartir la **soupe minestrone** dans les bols. Garnir de **croûtons gratinés**.

## Le souper, c'est réglé!