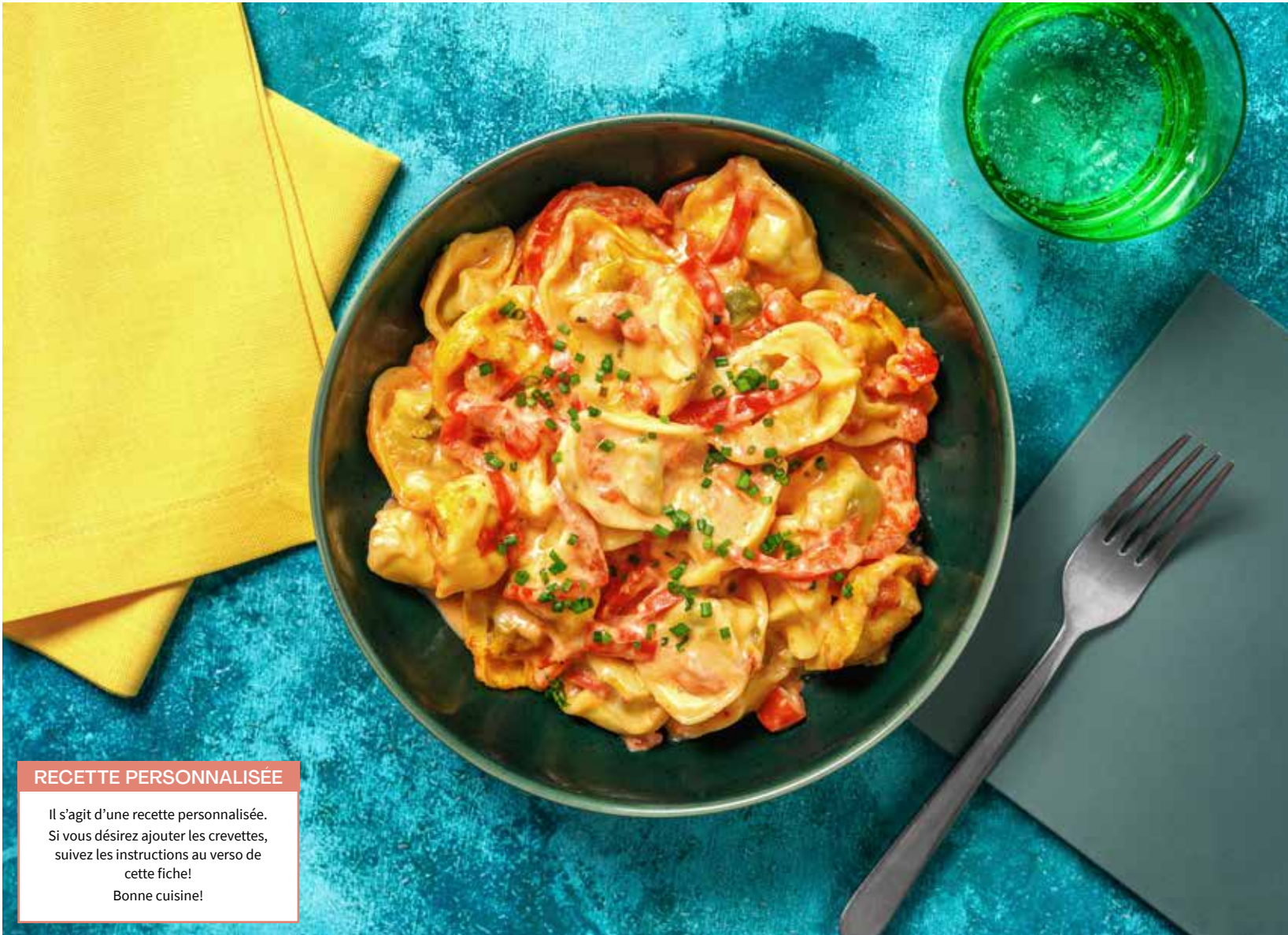


Tortellinis à la sauce crémeuse rosée avec poivrons rouges rôtis

Végé

Rapido

25 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez ajouter les crevettes,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Tortellinis au
fromage



Crevettes



Tomates broyées



Crème



Poivrons rouges rôtis



Gousses d'ail



Mozzarella, râpée



Mélange d'épices
pour sauce crémeuse



Ciboulette

BONJOUR TORTELLINIS

Des pâtes annulaires farcies de garniture au fromage!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Grande poêle allant au four, passoire, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande casserole

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tortellinis au fromage	350 g	700 g
Crevettes	285 g	570 g
Tomates broyées	200 ml	398 ml
Crème	113 ml	237 ml
Poivrons rouges rôtis	170 ml	340 ml
Gousses d'ail	2	4
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Ciboulette	7 g	7 g
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

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

Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Préparer

- Dans une grande casserole, ajouter **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.
- Entre-temps, égoutter les **poivrons rouges rôtis**, puis les sécher avec un essuie-tout. Couper en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Émincer la **ciboulette**.

Si vous avez choisi d'ajouter les **crevettes**, rincer les **crevettes**, les égoutter puis les sécher avec un essuie-tout.



Terminer la sauce

- Saupoudrer les **poivrons** du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Cuire pendant 30 s, en remuant constamment, jusqu'à ce que les **poivrons** soient enrobés.
- Ajouter les **tomates broyées**, la **crème** et la **moitié** de la **ciboulette**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Retirer du feu.
- **Saler et poivrer**.



Commencer la sauce

- Chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen-élevé.
- Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis l'**ail** et les **poivrons rouges rôtis**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.
- **Saler et poivrer**.

Ajouter les **crevettes** à la poêle contenant l'**ail** et les **poivrons**. Cuire selon les directives, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses**.



Cuire les tortellinis

- Dans la poêle contenant la **sauce**, ajouter les **tortellinis** et l'**eau de cuisson réservée**. **Saler et poivrer**, puis mélanger doucement. (**REMARQUE** : À défaut d'une poêle allant au four, transférer le mélange dans un plat de cuisson légèrement huilé de 20 x 20 cm [8 x 8 po] pour 2 pers. ou 23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 pers.)
- Parsemer les **tortellinis de fromage**.
- Cuire au **centre** du four de 5 à 6 min, jusqu'à ce que le **fromage** soit doré et qu'il bouillonne.



Cuire les tortellinis

- Entre-temps, 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 **½ tasse d'eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.), puis égoutter les **tortellinis**.



Terminer et servir

- Laisser refroidir les **tortellinis** de 2 à 3 min.
- Répartir les **tortellinis** dans les assiettes.
- Parsemer du **reste** de la **ciboulette**.

Le souper, c'est réglé!