



Tortellinis à la sauce crémeuse rosée

avec poivrons rouges rôtis

Végé

Rapido

25 minutes

+ Ajouter



Crevettes

285 g | 570 g

Recette personnalisée

+ 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



Tomates broyées à l'ail et aux oignons
1 | 2



Crème
56 ml | 113 ml



Poivrons rouges rôtis
170 ml | 340 ml



Mozzarella, râpée
3/4 tasse | 1 1/2 tasse



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



Ciboulette
7 g | 7 g



Gousses d'ail
2 | 4



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

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

+ Ajouter | Crevettes

- 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 tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Émincer la **ciboulette**.

4



Mélanger 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**.

2



Commencer la sauce

- Chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen-élevé.
- Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**, 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**.

3



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** (¾ tasse) d'**eau de cuisson**, puis égoutter.

5



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 **mozzarella** et de **parmesan**.
- Cuire au **centre** du four de 5 à 6 min, jusqu'à ce que le **fromage** soit doré.

6



Terminer et servir

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

Unités de mesure à chaque étape

1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
2 personnes	4 personnes	Ingrédient

1 | Préparer

+ Ajouter | Crevettes

Si vous avez ajouté des **crevettes**, les égoutter et les rincer à l'aide d'un tamis, puis les sécher avec un essuie-tout. **Saler et poivrer**. Chauffer **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile** dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter les **crevettes**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses**. Retirer la poêle du feu

5 | Cuire les tortellinis

+ Ajouter | Crevettes

Ajouter les **crevettes** à la poêle contenant la **sauce** avec les **tortellinis** et l'**eau de cuisson réservée**.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.