

# Tortellinis au fromage et au bacon croustillant avec pesto au basilic

Familiale

25-35 minutes



Tortellinis au fromage



Pesto au basilic



Parmesan, râpé grossièrement



Crème



Tranches de bacon



Échalote



Poivron

BONJOUR TORTELLINIS

*Des pâtes annulaires farcies de garniture au fromage!*

# D'abord

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

## Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, cuillère à rainures, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tortellinis au fromage	350 g	700 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Pesto au basilic	¼ tasse	½ tasse
Échalote	50 g	100 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Poivron	160 g	320 g
Crème	113 ml	237 ml
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

## 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



## Cuire le bacon

- Couper le **bacon** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter le **bacon** à la poêle sèche. Cuire de 7 à 9 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant\*\*.
- Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout.
- Conserver **1 c. à soupe de gras de bacon** (doubler la qté pour 4 pers.), puis jeter l'excédent.



## Préparer la sauce crémeuse au pesto au basilic

- Entre-temps, chauffer la poêle contenant le **gras de bacon réservé** à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **échalotes** et les **poivrons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent. **Saler** et **poivrer**.
- Retirer la poêle du feu, puis ajouter le **pesto** et la **crème**.



## Préparer

- 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.
- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Peler, puis émincer l'**échalote** en tranches de 0,3 cm (⅛ po).



## Assembler les tortellinis

- Dans la casserole contenant les **tortellinis**, ajouter la **sauce crémeuse au pesto au basilic**, la **moitié du bacon** et la **moitié du parmesan**. Mélanger jusqu'à ce que les **tortellinis** soient enrobés.



## Cuire les tortellinis

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



## Terminer et servir

- Répartir les **tortellinis** dans les bols.
- Parsemer du **reste du bacon** et du **reste du parmesan**.

## Le souper, c'est réglé!