



Tortellinis au fromage et au pesto

avec tomates multicolores et noix de pin

Végé

30 minutes



Tortellinis frais au fromage



Citron



Petites tomates anciennes



Noix de pin



Ail



Bébés épinards



Pesto au basilic



Échalote



Parmesan, râpé

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

Cuillères à mesurer, passoire, zesteur, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tortellinis frais au fromage	350 g	700 g
Citron	1	2
Tomates cerises anciennes	227 g	454 g
Noix de pin	28 g	56 g
Ail	6 g	12 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Pesto au basilic	¼ tasse	½ tasse
Échalote	50 g	100 g
Parmesan	¼ tasse	½ tasse
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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 joindre

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



Préparer

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. En attendant que l'eau bouille, peler, puis émincer l'échalote. Couper les **tomates** en deux. Zester le **citron**, puis le couper en quartiers. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



Commencer la sauce

Faire chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis l'**échalote**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'elle ramollisse. Ajouter les **tomates** et l'**ail**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le tout soit tendre.



Faire cuire les tortellinis

Ajouter les **tortellinis** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire de 2 à 3 minutes en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Réserver **½ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes). Égoutter, puis remettre les **tortellinis** dans la même casserole, hors du feu.



Terminer la sauce

Monter le feu à moyen-élevé, puis ajouter le **pesto** et l'**eau de cuisson réservée**. Faire cuire de 2 à 3 minutes en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. **Saler** et **poivrer**. Ajouter les **tortellinis**, les **épinards**, le **zeste de citron**, la **moitié** du **parmesan** et **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Retirer du feu et remuer de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que les **épinards** tombent.



Faire griller les noix de pin

Pendant que les **tortellinis** cuisent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter les **noix de pin** à la poêle sèche. Faire griller de 4 à 5 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles soient dorées (**CONSEIL** : Surveiller les noix pour ne pas les brûler!) Retirer la poêle du feu. Transférer les **noix de pin** dans une assiette. Réserver.



Terminer et servir

Répartir les **pâtes** dans les bols. Parsemer de **noix de pin** et du **reste** du **parmesan**. Arroser du jus d'un **quartier de citron**, au goût.

Le repas est prêt!