



Tortellinis au fromage et au pesto crémeux avec bacon croustillant et courgettes

Familiale

30 minutes



Tortellinis au fromage



Tranches de bacon



Pesto au basilic



Échalote



Parmesan, râpé



Crème



Poivron



Courgette

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, cuillère à rainures, tamis, 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	¼ tasse	½ tasse
Crème	56 ml	113 ml
Poivron	160 g	320 g
Courgette	200 g	400 g

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 joindre

Appelez ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Cuire le bacon

- Trancher le **bacon** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- 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** du **gras de bacon** (doubler la qté pour 4 pers.) dans la poêle, puis jeter l'excédent avec précaution.



Cuire les légumes

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



Préparer

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau chaude** et **1 c. à soupe** de **sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, évider les **poivrons**, puis les couper en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Peler, puis émincer l'**échalote**.
- Couper la **courgette** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po).



Assembler les tortellinis

- Dans la casserole contenant les **tortellinis**, ajouter les **légumes**, le **pesto**, la **crème**, l'**eau de cuisson réservée**, la **moitié** du **bacon** et la **moitié** du **parmesan**.
- Bien 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 que les pâtes soient tendres.
- Réserver **¼ tasse** d'**eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Égoutter et remettre les **tortellinis** dans la même casserole, hors du feu.



Terminer et servir

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

Le souper, c'est réglé!