



Tortellinis au fromage et sauce au pesto de tomates séchées

avec tomates éclatées et épinards

Végé

Rapido

25 minutes



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



Tortellinis au fromage



Pesto de tomates séchées



Échalote



Bébés épinards



Parmesan, râpé grossièrement



Petites tomates



Fromage à la crème



Gousses d'ail

BONJOUR TORTELLINIS

Des pâtes annulaires farcies de garniture au fromage!

D'abord

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

Unités de mesure à chaque étape	1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

Matériel requis

Cuillères à mesurer, tamis, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tortellinis au fromage	350 g	700 g
Pesto de tomates séchées	¼ tasse	½ tasse
Échalote	50 g	100 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Petites tomates	113 g	227 g
Fromage à la crème	1	2
Gousses d'ail	2	4
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

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.



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

Nous rejoindre

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

@HelloFreshCA

1



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, peler, puis émincer l'**échalote**.
- Hacher grossièrement les **épinards**.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.

2



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 **¾ tasse** (1 ½ tasse) d'**eau de cuisson**.
- Égoutter les **tortellinis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.

3



Cuire les légumes

- Entre-temps, percer les **tomates** à l'aide d'une fourchette.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis les **tomates**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **tomates** éclatent.
- Réduire à feu moyen.
- Ajouter les **échalotes** et l'**ail**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant constamment, jusqu'à ce que les **échalotes** ramollissent. **Saler et poivrer**.

4



Préparer la sauce

- Dans la poêle contenant les **légumes**, ajouter le **fromage à la crème**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter le **pesto**, l'**eau de cuisson réservée**, les **épinards** et la **moitié du parmesan**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement et que les **épinards** tombent.
- Retirer du feu.
- **Saler et poivrer**.

5



Terminer et servir

- Dans la casserole contenant les **tortellinis**, ajouter la **sauce**. Remuer de 1 à 2 min, jusqu'à ce que le tout soit combiné.
- **Saler et poivrer**, au goût.
- Répartir les **tortellinis** dans les bols.
- Parsemer du **reste du parmesan**.

Le souper, c'est réglé!