

# Tortellinis crémeux au fromage

avec pesto au basilic et bacon croustillant

Familiale

30 minutes



Tortellinis au fromage



Tranches de bacon



Pesto au basilic



Échalote



Parmesan



Poivron



Crème

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

## 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	¼ tasse	½ tasse
Poivron	160 g	320 g
Crème	113 ml	237 ml
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire 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

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



## Faire cuire le bacon

Trancher le **bacon** en morceaux de 2,5 cm (1 po). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter le **bacon** à la poêle sèche. Faire cuire de 7 à 9 minutes, 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** dans la poêle (doubler la quantité pour 4 personnes), puis jeter le reste.



## Préparer la sauce

Pendant que les **tortellinis** cuisent, faire chauffer la poêle contenant le **gras de bacon réservé** (celle de l'étape 1) à feu moyen-élevé. Ajouter l'**échalote** et les **poivrons**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent. **Saler** et **poivrer**. Retirer la poêle du feu, puis incorporer le **pesto** et la **crème sure**.



## 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, évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Peler, puis couper l'**échalote** en tranches de 0,30 cm (¼ po).



## Terminer les pâtes

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



## 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. Égoutter les **tortellinis** et les 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 repas est prêt!