



Tortellinis au goût de jalapeno poppers

[PÂTES](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 35-40 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 500 à 600 grammes de tortellinis frais du commerce au fromage
- 8 tranches de bacon
- 1 oignon jaune, haché
- 3 jalapenos, coupés en petites rondelles
- 2 grosses gousses d'ail, hachées
- 2 c. table de farine
- 1 tasse de bouillon de poulet
- 1 tasse de crème 15%
- 1 contenant de 250 grammes de fromage à la crème
- 1 tasse de parmesan, râpé
- 1 tasse de cheddar blanc fumé, râpé
- 2 tiges d'origan frais, ciselées
- 1/4 tasse de persil frais, ciselé
- 8 feuilles de basilic frais, ciselées
- Sel et poivre au goût

Préparation

1. Faire cuire les tortellinis comme indiqué sur l'emballage. Égoutter et réserver.
2. Couper les tranches de bacon en petits morceaux.
3. Dans un grand poêlon, faire revenir le bacon jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant à feu vif.
4. Retirer le bacon à l'aide d'une cuillère trouée et le déposer sur un papier absorbant. Réserver.

5. Conserver 1 c. table de gras de bacon et jeter le reste. Remettre la cuillère de gras de bacon dans le poêlon.
6. Faire revenir l'oignon, le jalapeno dans le poêlon à feu moyen vif pendant 3-4 minutes.
7. Ajouter l'ail et faire revenir 2 minutes.
8. Ajouter la farine et cuire en brassant pendant 1 minute.
9. Déglacer avec le bouillon de poulet. Bien gratter le fond du poêlon pour aller chercher toute la saveur. Réduire le feu à moyen.
10. Couper le fromage à la crème en cube et ajouter au bouillon. Bien brasser pour faire fondre le tout.
11. Ajouter la crème, le parmesan, le cheddar, l'origan, le sel et le poivre.
12. Remettre le bacon et bien brasser.
13. Laisser mijoter quelques minutes pour obtenir une sauce épaisse.
14. Ajouter les tortellinis et bien les recouvrir. Laisser réchauffer les pâtes dans la sauce quelques minutes.
15. Garnir avec un peu de basilic et de persil.
16. Servir.