



Tortellinis Alfredo au bacon

PÂTES - RECETTES - VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25-30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- La moitié d'un paquet de bacon de 375 grammes (à peu près 8 tranches)
- 500 grammes de tortellinis au fromage du commerce
- Persil frais, ciselé
- Poivre

Sauce alfredo

- 1/8 tasse de beurre, non salé
- 1/8 tasse d'oignon jaune, haché finement
- 2 gousses d'ail, hachée finement
- 1 ½ tasse de crème 35 %
- 1 tasse de parmesan, râpé finement
- Sel et poivre

Préparation

1. Dans un poêlon, faire cuire les tranches de bacon. Le temps va varier selon l'épaisseur des tranches donc à cuire jusqu'à la cuisson désirée. Mettre de côté sur un papier absorbant.
2. Pendant ce temps, faire cuire les tortellinis dans une casserole remplie d'eau salée selon les indications du fabricant. Conserver un peu d'eau de cuisson. Égoutter et réserver dans la casserole.
3. Dans une petite casserole, faire fondre le beurre.
4. Ajouter l'oignon et faire cuire 2-3 minutes sans faire brunir à feu moyen vif.
5. Ajouter l'ail et cuire 1 minute.
6. Ajouter la crème et faire chauffer à feu moyen pendant quelques minutes sans faire bouillir.
7. Retirer du feu et ajouter le parmesan.
8. Brasser pour faire fondre le fromage.
9. Ajouter la sauce aux tortellinis et bien brasser. Si la sauce est trop épaisse, ajouter un peu d'eau de cuisson.
10. Servir en garnissant de bacon et de persil.
11. Poivrer au goût.