



Soupe repas aux tortellini géants

Portions: 8

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 1 heure

 8



Ingrédients

1 oignon, haché
2 gousses d'ail, hachées
2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive extra-vierge
4 saucisses (environ 400 g) italiennes piquantes, boyaux retirés
2 c. à soupe (30 ml) de bouillon de poulet concentré (de type Better Than Bouillon) (à défaut, remplacer l'eau par du bouillon de poulet salé)
1 tasse (250 ml) de vin blanc sec
2 bouteilles (1360 ml) de coulis de tomates de 680 ml d'eau
1 boîte (398 ml) de tomates cerises entières
450 g de tortellinis géants ou de tortellinis réguliers
2 tasses (500 ml) de crème à cuisson 15 %
1 botte de rapinis, hachés grossièrement
Poivre frais, au goût

Étapes

1. Dans une grande casserole, faire revenir à feu doux l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive jusqu'à ce que l'oignon soit tendre, cela peut prendre jusqu'à 15 minutes.
2. Monter le feu légèrement et ajouter la chair des saucisses en l'écrasant à l'aide d'une fourchette pour bien la défaire. Une fois la saucisse complètement cuite, ajouter le concentré de bouillon de poulet et bien mélanger avant de déglacer au vin blanc.
3. Laisser le vin blanc réduire de moitié puis ajouter le coulis de tomate, l'eau et les tomates cerises. Baisser le feu, couvrir et laisser mijoter environ 30 minutes.
4. Ajouter la crème, les tortellinis ainsi que les rapinis et poursuivre la cuisson selon le temps indiqué sur les pâtes, en vous assurant que le feu soit faible.
5. Servir aussitôt!