

Natrel®

Pâtes Alfredo crémeuses

Ce linguine Alfredo est si crémeux et savoureux que vous n'en aurez jamais assez ! Concoctez le repas réconfortant parfait ou un souper en famille avec cette recette facile à faire. Et pour un goût riche et extra crémeux, utilisez le beurre Natrel Sans lactose combiné avec la crème à fouetter Natrel Sans lactose 35 %. Un plat de pâtes réconfortant vous attend !



SERT

4



PRÉPARATION

10MIN.



CUISSON

10MIN.

Ingrédients

500 g de fettucine ou de linguine

1 c. à soupe + 1/2 tasse de beurre salé Natrel Sans lactose, coupé en cubes

2 tasses de crème à fouetter Natrel Sans lactose 35 %

1/2 tasse Natrel Lactose Free Salted Butter, cubed

1/4 tasse de persil italien frais, émincé

1 c. à soupe de feuilles d'origan frais

1 tasse de parmesan sans lactose fraîchement râpé (et un peu plus, pour la garniture)

1 pincée de flocons de piment rouge

2 petites gousses d'ail, hachées finement

1 petite échalote française, émincée

Le zeste d'un citron

Sel et poivre, au goût

Préparation

1. Cuire les pâtes conformément aux instructions sur l'emballage. Réserver.
2. Dans une casserole, faire fondre 1 c. à soupe de beurre à feu moyen. Ajouter l'échalote française, l'ail et les flocons de piment rouge. Cuire 1 à 2 minutes.
3. Ajouter la crème et faire mijoter à feu doux. À l'aide d'un fouet, incorporer le reste du beurre, quelques morceaux à la fois, jusqu'à ce qu'il soit bien mélangé. Laisser mijoter pendant environ 5 minutes. Ne pas faire bouillir le mélange pour éviter la séparation du beurre.
4. Ajouter le parmesan, le persil, l'origan et le zeste de citron. Assaisonner de quelques pincées de sel et de poivre au goût.
5. Verser la sauce sur les pâtes et remuer doucement pour bien les enrober.
6. Au moment de servir, garnir de parmesan et de fines herbes fraîches. Terminer avec un peu de poivre fraîchement moulu.