



# SAUCE ALFREDO SUR DES PÂTES



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Sauce Base

**1** Oignon(s), finement hachées

**1** Ail, pressé

**2 cs** Beurre

**125 ml** Vin blanc sec

Sel

Poivre blanc, finement râpé

**1 pincée** Noix de muscade, moulues

**100 g** Parmesan, râpée

**100 g** Fromage de montagne, 45 % de matières grasses, râpée

## PRÉPARATION

1. Pour la sauce: faire revenir les oignons et l'ail dans le beurre. Arrosez avec le vin blanc, ajouter le bouillon de poulet, les épices et laisser mijoter pendant environ. 5 minutes.
2. Ajouter QimiQ sauce et le fromage, réduire en purée avec un mixeur plongeant jusqu'à ce que la consistance soit lisse.