



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.