



# 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 10 PORTIONS

<b>500 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>40 g</b>	Oignon(s), finement hachées
<b>8 g</b>	Ail, pressé
<b>40 g</b>	Beurre
<b>70 ml</b>	Vin blanc sec
<b>180 ml</b>	Fond de volaille
	Sel
	Poivre blanc, finement râpé
<b>pincée</b>	Noix de muscade, moulues
<b>80 g</b>	Parmesan, râpée
<b>80 g</b>	Cheddar, râpée
<b>80 g</b>	Fromage Fontina, râpée

## POUR LES PÂTES

<b>1000 g</b>	Farine
<b>200 g</b>	Œuf(s) complet(s)
<b>60 g</b>	Huile d'olive
<b>90 g</b>	Purée de persil
<b>10 g</b>	Sel
<b>4 g</b>	Noix de muscade, moulues

## 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.
3. Pour les pâtes: place les ingrédients dans un bol et pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laisser reposer au réfrigérateur pendant une heure.
4. Utilisez une machine à pâtes pour faire les pâtes et faire cuire dans l'eau salée. Servir avec la sauce Alfredo.