

Pâtes aux crabes Alfredo (style Red Lobster)

- La recette secrète de pâtes aux crabes Alfredo (style Red Lobster)!



Ingrédients :

- 1 pinte (453 ml) de crème à café (10 %)
- 1/2 tasse (125 ml)/1 bâton de beurre non salé
- 2 cuillères à soupe de fromage à la crème
- 1/2 à 3/4 de tasse de fromage Parmesan râpé
- 1 cuillère à thé de poudre d'ail
- 4 à 6 pattes de crabes
- Pâtes de votre choix (je suggère linguini)

Préparation :

1. Faites fondre le beurre dans un chaudron.
2. Ajouter le fromage à la crème et attendre qu'il ramollisse.
3. Ajouter la crème et le fromage Parmesan.
4. Ajouter la poudre d'ail et bien mélanger.
5. Réduire et laisser mijoter pendant 15 à 20 minutes.
6. Saler et poivrer au goût.
7. Dans un grand chaudron, faites bouillir de l'eau salée et ajoutez les pattes de crabes pour 5 à 7 minutes.
8. Pendant ce temps, faites cuire les pâtes selon les instructions du paquet.
9. Ouvrir les pattes de crabes pour en extraire la chair.
10. Servir en ajoutant les pâtes dans l'assiette, puis en ajoutant la sauce et enfin le crabe.

11. Bon appétit!

11. Bon appétit!

“ *Cette délicieuse recette de pâtes aux crabe à la sauce Alfredo comme dans le bon vieux temps du Red Lobster! Bon appétit.*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

