

zeste

Sauce alfredo

par JONATHAN GARNIER

Quantité : **4 portions** (3) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **15 min**

Préparation **5 min**

Cuisson **10 min**



Préparation

1. Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile d'olive, ajouter l'ail et le coloré quelques secondes. Ajouter la crème, la muscade et laisser cuire 3 minute
2. Ajouter le fromage parmesan et mélanger le tout.
3. Rectifier l'assaisonnement et ajouter le persil frais.
4. Ajouter des pâtes cuites al dente à la sauce ou s'en servir sur une pizza au poulet.

PUBLICITÉ

Ingrédients

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

1 gousse d'ail hachée finement

250 ml (1 tasse) de crème 15 %

Une pincée de muscade

125 ml (1/2 tasse) de fromage parmesan
fraichement râpé

Sel et poivre

1/4 de botte de persil plat haché

PUBLICITÉ