

## Pâtes Alfredo

½ tasse de beurre

2 tasses de bouillon de poulet

1 tasse de lait ou de la crème

½ tasse de fromage râpé (mozzarella ou autre)

Pâtes aux choix – spaghetti, linguine, penne (assez pour servir 6 personnes)

¼ de tasse de fromage parmesan

2 gousses d'ail haché ou 1 à 2 c. à thé de poudre à l'ail

1 c. à thé de poudre d'oignon

½ c. à thé de sel

1 c. à thé de poivre

1 c. à thé de persil



Préparation :

1. Dans un gros poêlon, fait fondre le beurre (chaleur moyenne).
2. Ajoute le bouillon de poulet, le lait/crème et l'ail.
3. Lorsque le mélange est au point d'ébullition, ajoute les pâtes de ton choix (lis les directives du sac ou de la boîte pour le temps de cuisson). Brasse le mélange fréquemment. Mettez le couvercle.
4. Après quelques minutes ajoutez la poudre d'oignon, le sel, le poivre et le persil.
5. Incorpore le fromage râpé. À cette étape, la sauce Alfredo devrait épaissir.
  - a. Si la sauce est trop épaisse, ajoutez : de l'eau, du bouillon de poulet OU un peu d'huile d'olive.
  - b. Si la sauce épaissie trop vite, réduit la température de ta cuisinière.
6. À la fin, ajoutez le fromage parmesan.
7. Garnir avec du persil, du poivre et du fromage parmesan pour la présentation.