



Spaghetti au poireau & sauce Alfredo

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

40 g de cerneaux de noix
200 ml de crème liquide
2 gousses d'ail
100 g de parmesan
2 poireaux
360 g de spaghetti complets
Sel, poivre
Huile d'olive
50 g de beurre

Les Spaghetti

Faites cuire vos spaghetti comme indiqué sur le paquet.

Egouttez-les, saler, poivrer et réservez à couvert.

Le poireau

Coupez votre poireau en lanières.

Faites le revenir 7 min dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive.

Salez, poivrer.

A mi-cuisson, ajoutez un fond d'eau.

Stoppez la cuisson quand le poireau est fondant.

La sauce Alfredo

Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu doux.

Incorporez vos gousses d'ail, coupez en 2 et dégermées.

Ajoutez la crème, le parmesan.

Assaisonnez en sel, poivre.

Portez à ébullition et faites cuire 2 min à feu doux.

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, broyées nos noix afin d'obtenir des brisures.

Mélangez les poireaux au spaghetti.

Servez sans attendre en nappant les spaghetti et les poireaux de sauce Alfredo.