

Recette Classique : Fettuccine Alfredo

Informations pratiques

- Temps de préparation : 10 minutes
- Temps de cuisson : 10 minutes
- Portions : 4 personnes
- Niveau : Facile

Ingrédients

- 400g de fettuccine (fraîches de préférence)
- 100g de beurre doux de qualité
- 200ml de crème liquide entière (30% MG)
- 150g de parmesan fraîchement râpé (Parmigiano Reggiano)
- Sel et poivre du moulin
- Une pincée de noix de muscade (optionnel)
- Persil frais ciselé pour la garniture

Matériel nécessaire

- Grande casserole pour la cuisson des pâtes
- Grande poêle ou sauteuse
- Pince de cuisine
- Râpe à fromage
- Louche

Étapes de préparation

- Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition et faites cuire les fettuccine selon les instructions du paquet jusqu'à ce qu'elles soient 'al dente'.
- Pendant la cuisson des pâtes, faites fondre le beurre dans une grande poêle à feu moyen.
- Ajoutez la crème liquide au beurre fondu et laissez mijoter doucement pendant 2 minutes sans faire bouillir.
- Incorporez progressivement le parmesan râpé en remuant constamment avec un fouet ou une spatule jusqu'à obtenir une sauce lisse et onctueuse.

- Égouttez les pâtes en réservant une petite louche d'eau de cuisson.
- Transférez les pâtes directement dans la poêle avec la sauce. Mélangez vigoureusement pour bien enrober chaque brin.
- Si la sauce semble trop épaisse, ajoutez un peu d'eau de cuisson réservée pour ajuster la texture.
- Assaisonnez avec du sel, du poivre et une pincée de noix de muscade selon vos goûts.
- Servez immédiatement dans des assiettes creuses, saupoudré de persil frais.

Conseils du chef

- Ne rincez jamais les pâtes après la cuisson : l'amidon restant aide la sauce à mieux adhérer.
- Râpez votre parmesan vous-même pour une fonte plus homogène et un goût supérieur.
- Préchauffez vos assiettes au four ou sous l'eau chaude pour éviter que la sauce ne fige trop vite.