

Fettucines alfredo au chou-fleur et au cheddar blanc

TOTAL TIME
30 min

PORTIONS
12



Des fettucines Alfredo riches et crémeux préparés avec la Bisque chou-fleur et cheddar blanc vieilli *Campbell's^{MD} Verve^{MD}* et rehaussés de chou-fleur et de tomates séchées au soleil.

PRÉPARÉ AVEC



Verve^{MD} Bisque chou-fleur et cheddar blanc vieilli
CODE DE CAS 28975

Ingredients

187,5 mL	Beurre non salé
59 mL	Ail, émincé
1,5 L	Bouquets de chou-fleur, rôtis
187,5 mL	Tomates séchées au soleil, haché
1 sac (1,81 kg)	<i>Verve^{MD} Bisque chou-fleur et cheddar blanc vieilli</i> , chauffée et réservée
4,5 kg	Fettucines, cuits
59 mL	Fromage parmesan, râpé
29,5 mL	Persil frais, émincé

Directions

Pour chaque portion :

- 1 Chauffer une poêle de 8 po (20 cm) et ajouter 1 cuillère à soupe (15 mL) de beurre. Une fois le beurre fondu, ajouter 1 cuillère à thé (5 mL) d'ail. Cuire 1 minute.
- 2 Ajouter ½ tasse (125 mL) du chou-fleur rôti et 1 cuillère à soupe (15 mL) des tomates séchées au soleil. Remuer et cuire 2 minutes.
- 3 À l'aide d'une louche de 6 oz (170 mL), ajouter la Bisque chou-fleur et cheddar blanc vieilli *Campbell's^{MD} Verve^{MD}* dans la poêle. Remuer et cuire 2 minutes.
- 4 Ajouter 1 ½ tasse (355 mL) de fettucines cuits dans la poêle. Bien mélanger avec la sauce. Cuire 3 minutes en remuant souvent, jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement et enrobe les pâtes.

Produit Campbell's : Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 165 °F (74 °C).

Produit Campbell's : Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d'au moins 140 °F (60 °C).
- 5 Pour servir, déposer les pâtes en sauce dans un bol peu profond. Garnir d'une 1 cuillère à thé (5 mL) de parmesan et d'une ½ cuillère à thé (2,5 mL) de persil.