



Les plats principaux

## **Tagliatelle alfredo avec fromage aux fines herbes Herkenrode**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

400 millilitres de fromage aux fines herbes (Herkenrode)  
500 grammes de tagliatelles  
50 grammes beurre doux  
100 grammes de parmesan  
500 grammes poulet (filet)  
2 brins de persil  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Coupez le filet de poulet en petits morceaux.

Faites chauffer la moitié du beurre dans une grande poêle et rôtissez-y le poulet jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajoutez le reste du beurre dans la poêle et laissez fondre.

Incorporez le fromage aux fines herbes et le parmesan. Ajoutez la crème. Salez et poivrez. Laissez mijoter 5 minutes.

Pendant ce temps, faites cuire les tagliatelles dans de l'eau salée comme indiqué sur l'emballage.

Verdeel de pasta over de borden. Giet de saus erover en werk af met de takjes peterselie.

Répartissez les pâtes sur les assiettes. Nappez de sauce et décorez avec les branchettes de persil.

