

# Tagliatelles sauce alfredo

Chronique publiée le 09/01/2017

## Ingrédients(4)

500gr de gambas  
250gr de tagliatelles  
1 grosse poignée d'épinards frais  
3 gousses d'ail- 2 échalotes  
5 tranches de jambon fumé  
250cl de crème +1tasse de lait  
Bouillon de volaille-sel et poivre

## Préparation

Couper le jambon et faire des chips au four sur 150  
Emincer l'ail et faire revenir brièvement les gambas, réserver  
Ajouter les échalotes et les épinards, laisser suer  
Ajouter la crème, le lait, le bouillon  
Saler(si nécessaire) et poivrer  
Ajouter les pâtes et laisser cuire le temps indiqué sur le paquet  
A la fin de la cuisson ajouter les gambas et les chips de jambon et mélanger

**Pour d'autres articles, connectez-vous sur [radiomelodie.com](http://radiomelodie.com)**