

3 à 4 pers.

## Pâtes à la crème et au parmesan

cuisine italienne

### Ingrédients:

350g de nouilles

25g de beurre (on peut remplacer par de l'huile d'olive)

1 tasse 1/2 de crème fraîche épaisse ou 300ml

50g de parmesan râpé et un peu pour servir

Persil haché

Sel et poivre

1 Cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée.

2 Faire fondre le beurre dans une cocotte et y ajouter la crème et le parmesan. Assaisonner. Cuire sur feu doux jusqu'à ce que le beurre ait fondu. Il faut que la sauce soit onctueuse, pour cela continuer un peu la cuisson.

3 Bien égoutter les pâtes et les ajouter à la sauce. Incorporer le persil. Mélanger sur feu moyen jusqu'à ce que les pâtes soient bien enrobées de sauce. Poivrer.

4 Servir en proposant du parmesan râpé sur la table.