

Linguines Carbonara aux Petits Pois-Carottes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- LINGUINES (PÂTES)	500g
- OEUF(S)	3
- PARMESAN RAPE	3 c à soupe
- PANCETTA (JAMBON)	150g
- POIS & CAROTTES EN BOITE	1 grande boîte
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- OIGNON(S)	1
- PARMESAN EN COPEAUX	
- CRÈME FRAICHE	3 + 2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez finement l'oignon et les gousses d'ail.
- Fouettez les œufs avec 2 c à soupe de crème et 3 c à soupe de parmesan râpé.
- Egouttez les pois & carottes.
- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans une grande quantité d'eau salée. Egouttez en conservant 1 louche d'eau de cuisson.
- Entre temps, faites griller la pancetta coupée en lamelles dans du beurre chaud. Ajoutez l'oignon émincé et l'ail. Remuez 1 minute puis ajoutez les pois & carottes. Salez, poivrez puis arrosez avec 3 c soupe de crème. Réservez.
- Versez sur les pâtes égouttez la louche d'eau de cuisson réservée ainsi que le mélange œufs-parmesan. Homogénéisez puis intégrez les $\frac{3}{4}$ des pois & carottes avec la pancetta.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses. Surmontez avec un peu de mélange pois-carottes-pancetta restant. Décorez avec des copeaux de parmesan.
- Servez sans attendre.

