

## *Linguines Carbonara à l'Espagnole*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- LINGUINES (PÂTES)	400g
- OIGNON(S)	1
- CHORIZO	100g
- OEUF(S)	3
- CRÈME FRAICHE	100g
- SAFRAN	1 capsule
- CURCUMA	1/2 c à café
- PARMESAN RAPE	
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Emincez l'oignon finement.
- Coupez le chorizo en dés.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Entre-temps, faites revenir l'oignon émincé dans de l'huile d'olive chaude. Ajoutez le chorizo et laissez griller. Réservez.
- Séparez les jaunes et le blanc de 2 œufs. Réservez les jaunes.
- Fouettez les blancs avec l'œuf restant, la crème, le safran et le curcuma. Salez et poivrez généreusement.
- Versez ce mélange ainsi que le chorizo grillé sur les pâtes. Homogénéisez le tout.
- Servez dans des assiettes creuses, saupoudrez de parmesan râpé puis déposez un jaune d'œuf sur chaque assiette.