

Pâtes Carbonara

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 30 minutes

Ingrédients :

- 450 g de spaghettis
- 2 œufs entiers
- 2 jaunes d'œufs
- 50 g de parmesan
- 150 g de lardons fumés
- 1 c à soupe de beurre
- 125 ml de crème fraîche
- Sel
- Poivre
- Persil haché



Recette :

- Faites cuire les spaghettis dans de l'eau bouillante salée pendant le temps requis.
- Egouttez-les et replacez-les dans la casserole.
- Battez les œufs avec le parmesan.
- Faites revenir les lardons dans une poêle pendant quelques minutes. Ajoutez le beurre, la crème fraîche, sel et poivre.
- Ajoutez ce mélange au pâtes égouttées.
- Ensuite, ajoutez le mélange œufs - parmesan hors du feu. Mélangez bien le tout.
- Saupoudrez de parmesan et de persil haché avant de servir.