

## *Linguines Carbonara aux Truffes*

**Nombre de personnes : 2**

**Temps de préparation : 45 minutes**

### **Ingrédients :**

- LINGUINES (PÂTES)	330g
- LARDONS	200g fumés
- OIGNON(S)	1 petit
- AIL EN POUDRE	une pincée
- OEUF(S)	3
- CRÈME FRAICHE	4 c à soupe
- PARMESAN RAPE	40g
- PERSIL	
- HUILE D'OLIVE DE TRUFFE	3 c à soupe
- TRUFFE(S)	20g
- PARMESAN EN COPEAUX	qq.
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette :**

- Faites cuire les linguines dans de l'eau bouillante salée pendant le temps requis.
- Egouttez-les et replacez-les dans la casserole. Réservez.
- Pendant de temps, séparez 2 blancs des jaunes. Réservez les jaunes.
- Battez l'œuf restant avec les blancs, le parmesan, la crème, l'huile de truffe, le persil et du poivre.
- Emincez l'oignon finement.
- Faites revenir les lardons dans une poêle pendant quelques minutes. Ajoutez l'oignon émincé et un peu d'ail.
- Mélangez les pâtes égouttées avec les lardons et le mélange aux œufs.
- Coupez la moitié de la truffe en copeaux.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses. Râpez le reste de la truffe en répartissant dans les 2 assiettes.
- Déposez ensuite les jaunes au sommet des pâtes puis déposez les copeaux de truffe et de parmesan.
- Servez sans attendre.