

Pasta Carbo Poireaux

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 Minutes

Ingrédients:

- LINGUINES (PÂTES)	400-450g
- POIREAUX ENTIERS	3
- LARDONS	250g fumés
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- OIGNON(S)	1
- OEUF(S)	2
- PARMESAN RÂPÉ	50g
- PARMESAN EN COPEAUX	en déco
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire les linguines dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Prélevez 2-3 louches d'eau de cuisson. Egouttez et réservez.
- Entre temps, émincez finement l'oignon et les gousses d'ail.
- Nettoyez les poireaux puis coupez-les fines tagliatelles.
- Faites revenir les lardons dans une poêle chaude. Ajoutez un peu de beurre avec les oignons et l'ail puis les tagliatelles de légumes. Salez un peu et poivrez.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs. Salez et poivrez. Mouillez avec l'eau de cuisson réservée tout en fouettant puis le parmesan râpé.
- Intégrez les pâtes au mélange poireaux-lardons puis versez la sauce carbonara. Laissez encore réduire la sauce sur le feu en mélangeant continuellement.
- Rectifiez l'assaisonnement puis servez dans des assiettes creuses.
- Garnissez de copeaux de parmesan.