

## Tagliatelles Carbonara à l'Origan

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

### Ingrédients:

|                    |                               |
|--------------------|-------------------------------|
| - Tagliatelles     | 450g                          |
| - Oeufs            | 2 entiers                     |
| - Jaunes d'Oeufs   | 2                             |
| - Origan           | 1 c à soupe                   |
| - Parmesan Râpé    | 50 g                          |
| - Lardons          | 200 g de fumés                |
| - Beurre           | 1 c à soupe                   |
| - Ail en poudre    | ½ c à café                    |
| - Crème Fraîche    | 125 ml                        |
| - Sel              |                               |
| - Parmesan en Bloc | <i>pour faire des copeaux</i> |
| - Poivre           |                               |

### Recette:

- Faites cuire les tagliatelles dans de l'eau bouillante salée pendant le temps requis. Egouttez et réservez.
- Battez les œufs avec le parmesan râpé dans un cul de poule. Salez et poivrez puis intégrez l'origan.
- Faites revenir les lardons dans un grand wok pendant quelques minutes. Ajoutez le beurre, l'ail, la crème fraîche, sel et poivre.
- Replacez alors les tagliatelles dans ce mélange et homogénéisez le tout.
- Ensuite, ajoutez le mélange œufs – parmesan - origan hors du feu. Mélangez bien.
- Râpez le bloc de parmesans en copeaux.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses et garnissez de copeaux de fromage et d'origan.

