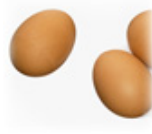


Les véritables pâtes à la carbonara

Ingrédients



des Pâtes



des Oeufs



des Lardons

Recette

Plongez les pâtes dans un grand volume d'eau salée et faites-les cuire le temps indiqué sur votre paquet.

Pendant ce temps, cassez les œufs dans un bol, battez-les à la fourchette, salez, poivrez.

Faites revenir les lardons dans une grande poêle ou dans une sauteuse, sur feu vif, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et croustillants.

Lorsque les pâtes sont cuites, égouttez-les puis ajoutez-les à la poêle avec les lardons.

Ajoutez les œufs puis mélangez bien sur feu vif pendant 1 minute.

Servez immédiatement.

Astuce 1

Au moment de servir, vous pouvez ajouter du poivre du moulin, du persil plat ciselé, du parmesan fraîchement râpé ou un autre fromage à pâte dure râpé.