



PÂTES CARBONARA

INGRÉDIENTS

- 300 GR DE VENTRÈCHE SÉCHÉE*
- 200 GR DE PARMESAN*
- 5 ŒUFS EXTRA FRAIS PLEIN AIR*
- 300 GR DE PÂTES SÈCHES OU TAGLIATELLES FRAÎCHES*

PRÉPARATION

- COUPEZ LA VENTRÈCHE EN LARDONS.
- FAITES BOUILLIR DE L'EAU.
- UNE FOIS L'EAU À ÉBULLITION, AJOUTEZ VOS PÂTES ET FAITES CUIRE AVEC LE TEMPS DE CUISSON INDiqué SUR LE PAQUET.
- CASSEZ UN ŒUF ENTIER PUIS AJOUTEZ 4 JAUNES D'ŒUFS.
- RÂPEZ LE PARMESAN.
- FOUETTEZ LE TOUT, JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE PRÉPARATION HOMOGENÈME.
- FAITES REVENIR LES LARDONS DANS UNE POÊLE À SEC PUIS SORTEZ-LES DE LA POÊLE.
- AJOUTEZ AU GRAS DE LA VENTRÈCHE RESTANTE DANS LA POÊLE 2 LOUCHES D'EAU DE CUISSON.
- AJOUTEZ AUSSI 1 LOUCHE D'EAU DE CUISSON À LA PRÉPARATION D'ŒUFS PARMESAN (EN FOUETTANT POUR ÉVITER DE CUIRE LES ŒUFS).
- AJOUTEZ DANS LA POÊLE LES PÂTES, LES LARDONS ET LA PRÉPARATION ŒUFS/PARMESAN.
- MÉLANGEZ LE TOUT.