

## Pâtes Carbonara à la Française

### Ingrédients - 4 personnes

- 350 g de pâtes torsades
- 90 g de lardons
- 15 cl de crème fraîche
- 1 jaune d'œuf
- 50 g de gruyère rapé
- sel



Recette Marmiton

Préparation 10 min

Cuisson 11 min

Difficulté ● ○ ○

Coût ○

### Préparation

Versez 80 cl d'eau et les pâtes dans le cuve

Lancez le mode : cuisson sous pression pour 7 minutes

Egouttez les pâtes et réservez les dans un saladier

Déposez les lardons dans la cuve lancer le mode dorer pour 2 minutes, en ajoutant le temps du préchauffage

Ajoutez les pâtes, la crème et le jaune d'œuf, puis mélangez bien

Faites chauffer encore sur le même mode pendant 2 minutes

Ajoutez le fromage, mélanger bien et servez sans attendre

