

Pâtes à la Carbonara

Ingrédients pour 2 personnes

- 200 g de Tagliatelles
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 200 g de lardons fumés
- 3 œufs
- 50g de parmesan râpé
- sel et poivre



Recette extraite du livre
« Cuisinez bien accompagné »
avec ma méthode Mentor
de Philippe ETCHEBEST
Chez Albin Michel

Préparation

Faire chauffer l'huile dans une poêle

Puis y faire revenir les lardons; Réservez

Fouettez les œufs dans un cul de poule

Puis ajoutez le parmesan et du sel et du poivre

Faites cuire les tagliatelles 3 mn dans une casserole d'eau bouillante salée

Egouttez-les dans une passoire

Mettez-les dans la poêle avec les lardons

Ajoutez le mélange œufs-parmesan,

Remuez quelques secondes (les jaunes doivent rester crémeux)

Bon appétit

