

Pâtes à la crème ou Carbonara alla francese

Recette de pâte à rendre fou un italien





Ingrédients :

- 2 Œufs

- 40 cl Crème liquide
- 200 g Lardons nature
- 100 g Parmesan râpé
- 150 g Gruyère râpé
- Poivre du moulin
- 500 g Pâte fraîche longue par exemple tagliatelle

Ustensiles:

- Poêle
- Saladier
- Marmite
- Passoire

Préparation:

- Mettre les lardons à cuire dans la poêle
- Mettre dans la marmite un grand volume d'eau et porter à ébullition
- Pendant ce temps...
- Dans un saladier, mettre 2 jaunes d'œuf, la crème fraîche, le parmesan et le gruyère
- Mélanger pour obtenir une pâte épaisse
- Cuire les pâtes à votre goût
- Passer les pâtes
- Verser les lardons grillés dans la marmite, les pâtes et la préparation et mélanger énergiquement
- Server et poivrer

Bon appétit !