AROMATA COCINA

Pâtes carbonara



Préparation: 3 mins
Cuisson: 10 mins

Ingrédients (pour 2 personnes) :

250 g de tagliatelles
20 cl de crème fraîche allégée
200 g de lardons fumés
1 œuf
un peu d'huile
sel, poivre

Préparation de la recette:

1.
Faites bouillir de l'eau dans une casserole avec sel, poivre et une petite c. à soupe d'huile. Quand l'eau bout, versez les pâtes, laissez cuire 9 min.

2.
Dans un bol, battez l'œuf, ajoutez la crème fraîche et mélangez.

3.
Faites revenir les lardons dans une poêle.

4.

Versez le mélange crème fraîche/œuf dessus et mélangez doucement dans la poêle à l'aide d'une spatule.

5.
Quand la sauce est un peu épaissie, c'est prêt.

6.
Égouttez les pâtes et servez dans des assiettes avec la sauce dessus.