TAGLIATELLES
À LA CARBONARA

Pâtes fraîches

Nb. portions
4

Préparation
20MIN

Cuisson
18MIN



INGRÉDIENTS

- **400 g de tagliatelles Comptoir du Pastier**
- 250 g de lardons
- 25 cl de crème liquide
- 1 oignon
- 1 jaune d'œuf
- Sel / Poivre
- Muscade moulue
- Persil frais

RECETTE

- Faire cuire les tagliatelles 3 minutes dans de l'eau bouillante salée puis les égoutter.
- Pendant ce temps, éplucher et émincer l'oignon en lanières. Dans une poêle, faire revenir les lardons et l'oignon émincé jusqu'à ce que le tout soit bien doré.
- Ajouter ensuite la crème fraîche et laisser mijoter à feu doux 5 minutes environ.
- Lorsque les tagliatelles sont cuites, les disposer dans une assiette, verser la sauce et disposer un jaune d'œuf au centre de l'assiette.
- Décorer de persil frais et servir.

ASTUCE

Les secrets de Saint Jean :

- Rajoutez quelques champignons de Paris émincés et revenus sans matière grasse.