



# PENNE FACON CARBONARA



2 pers.



20 min.



960 kcal/pers.\*



## INGRÉDIENTS

250g. de pâtes / 120g. de lardons /  
1dl. de crème / 40g. de parmesan

## FOND DE PLACARD

1 oignon / 1 gousse d'ail / 2 oeufs / Huile d'olive /  
Sel / Poivre

**Pâtes.** Porter l'eau à ébullition avec une pincée de sel. Lorsque l'eau bout, ajouter les pâtes et cuire environ 12 minutes.

**Oignon.** Éplucher et couper finement l'oignon.

**Cuisson.** Verser un peu d'huile d'olive dans une poêle, puis ajouter l'oignon. Remuer quelques instants, ajouter les lardons et les cuire jusqu'à coloration complète. Enfin, ajouter la gousse d'ail écrasée, la crème et le poivre.

**Oeufs.** Mélanger les oeufs avec le parmesan.

**Penne façon carbonara.** Mélanger les pâtes avec le mélange lardons/crème et le mélange oeufs/parmesan. Bien poivrer.

\* Donné à titre indicatif. Peut varier en fonction des produits utilisés.