




Préparation

Spaghetti alla carbonara



Profil nutritionnel par Par personne:

983 kcal
lip 53 g
glu 89 g
pro 37 g

 easy
 env. 30min
 4 personnes

500 g de **spaghetti**

eau salée, bouillante

cuire les pâtes al dente, égoutter

Sauce carbonara

150 g de **lard campagnard** ou de pancetta, en fines lanières

griller dans une poêle sèche, sortir de la poêle

1 **oignon**, finement haché

faire revenir env. 5 min dans la même poêle, ajouter les spaghetti et le lard, chauffer un instant, baisser le feu

100 g de **parmesan** râpé

3 dl de **crème**

4 **œufs** frais

0.25 c.c. de **sel**, un peu de poivre

1 p. de c. de **muscade**

bien mélanger le tout, verser par-dessus, mélanger délicatement avec deux fourchettes, chauffer un instant (les œufs ne doivent pas prendre), servir sans attendre
