



*Pâtes*

# Tagliatelles à la carbonara



<b>40 min</b>	<b>20 min</b>	<b>20 min</b>	<b>0</b>	<b>870</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour les tagliatelles à la carbonara

400 g **Pâtes Tagliatelles**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
250 g **Lardon(s)**  
20 cl **Crème fraîche  
épaisse**  
100 g **Parmesan**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Étape 1

### Préparation

- 1 Mettre un grand volume d'eau dans une casserole, la faire bouillir.
- 2 Pendant ce temps, battre dans un cul de poule les oeufs, le parmesan râpé, le sel et le poivre. Réserver.
- 3 Faire chauffer la poêle sans matière grasse. Ajouter les lardons, les faire revenir pendant quelques minutes.
- 4 Ajouter la crème aux lardons, mélanger et réserver.
- 5 A ébullition, saler l'eau. Verser les tagliatelles, les faire cuire « al dente » selon le temps indiqué sur le paquet.

## Étape 2

### Dressage

- 1 Débarrasser les pâtes dans une passoire, les égoutter. Mettre les tagliatelles dans le plat de présentation.
- 2 Verser les lardons avec la crème sur les tagliatelles, ajouter les oeufs battus, remuer et servir aussitôt.
- 3 Mettre du parmesan et du poivre du moulin à disposition des convives.