

Pâtes aux lardons et oeufs

Ingrédients pour 4 personnes :

400 g de pâtes de votre choix

Difficulté : Facile

200 g de lardons fumés

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min env

2 jaunes d'oeufs

60 g de parmesan râpé

Sel & poivre.

Préparation :

Faites bouillir une casserole d'eau légèrement salée et faites cuire les pâtes le temps indiqué sur l'emballage.

Egouttez les pâtes en gardant 6 à 7 cuil à soupe d'eau de cuisson et réservez les dans la casserole.

Dans une petite poêle, faites revenir les lardons 5 min sans ajouter de matière grasse.

Versez les pâtes dans les lardons, faites descendre la température des pâtes à 40° ajoutez les jaunes d'oeufs, mélangez et versez les cuil à soupe d'eau de cuisson afin que la préparation soit crémeuse, parsemez de parmesan râpé.
Mélangez sur feu doux 2 min.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!