

Pâtes Carbonara (A la Française) - 2p



Difficulté :



Prix :



Conservation

3j au réfrigérateur

 **Peut être réchauffé**

 **Peut être congelé**

Ingrédients :

- 400g de pâtes
- 200g de lardons
- 40cl de crème fraîche
- Sel, Poivre, Muscade
- 50g de parmesan (*optionnel*)

Temps de préparation : **5min**

Temps de repos : ---

Temps de cuisson : **10-15min**

Temps Total : **15-20min**

Matériel nécessaire :

- 1 casserole (pour les pâtes)
- 1 casserole/poêle (pour la sauce)

- 1) Pour commencer, **remplir une casserole d'eau et faire bouillir l'eau à feu fort.**
Puis **mettre les pâtes dans l'eau lorsqu'elle est menée à ébullition, baisser le feu** légèrement pour ne pas faire déborder la casserole.
- 2) Pendant ce temps, **sortir les lardons et les mettre dans une poêle sans graisses** et les faire cuire à feu fort.

**Conseil du petit chef :**

Pas besoin de graisses pour les lardons car lorsqu'ils cuiront, la graisse de ceux-ci permettra de remplacer l'huile ou le beurre sans cramer le matériel !

- 3) Gouter les pâtes de temps en temps jusqu'à ce que la cuisson vous satisfait (l'idéal est d'attendre que les pâtes soient molles). Faire attention à la cuisson des lardons et arrêter le feu lorsqu'ils commencent à être caramélisés.
- 4) Une fois que les pâtes sont cuites, les **égoutter et ajouter la crème dans les lardons** sur feu fort. **Mettre une noisette de beurre ou une cuillère à soupe d'huile** dans les pâtes pour éviter qu'elles collent.
- 5) Une fois la crème ajoutée dans les lardons, **attendre qu'elle bout et ajouter le parmesan et les épices** (*celui-ci est optionnel*). **Mélanger** jusqu'à ce que le parmesan soit complètement imbibé dans la sauce et **éteindre le feu.**
- 6) Servir le plat séparé ou mélangé dans la casserole utilisée pour les pâtes !