



PATES CARBONARA

Pour 4 personnes — Préparation : 5 min. — Cuisson : 10 min.

Ingrédients :

- 300 g de Lardons de poulet ISLA DELICE (2 barquettes)
- 1 barquette de Bacon en tranche ISLA DELICE
- 1 oignon
- 3 jaunes d'œuf
- 50 cl de crème fraîche fluide
- 400 g de tagliatelles fraîches
- 7 cuillères à soupe de parmesan râpé
- 4 cuillères à café d'huile
- 1 noix de beurre
- Sel et poivre

Préparation :

- Préparez les jaunes d'œufs et mélangez les au parmesan.
 - Hachez l'oignon. Puis réservez,
 - Faites revenir les Lardons ISLA DELICE dans une poêle chaude.
 - Faites chauffer l'huile et ajoutez l'oignon haché. Laissez cuire
 - Coupez en lamelles le Bacon ISLA DELICE
 - Une fois les tagliatelles cuites et égouttées, incorporez la crème
 - Ajoutez ensuite la préparation de jaunes d'œuf et du parmesan puis
 - Parsemez de lamelles de Bacon
 - Mélangez le tout et rajoutez une noix de beurre
 - Servez dans une assiette, et le tour est joué !
- Bon appétit !