

DUO DE TAGLIATELLES A LA CARBONARA

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

FACILE	Coût faible
Préparation : 10 minutes	Cuisson 15 minutes
4 personnes	1 poêle, 1 grande casserole et un bol

Ingrédients :

2 à 3 courgettes
250 gr de tagliatelles
200 gr de lardons (ou émincé de dinde)
20 cl de crème fraîche
3 œufs
50 gr de gruyère

Préparation :

- 1 - Laver les courgettes, les tailler en tagliatelles (avec à un économe) en conservant la peau et les faire revenir 3 minutes dans l'huile d'olive
- 2 - Faire bouillir une grande casserole d'eau salée et y plonger les tagliatelles, mélanger
- 3 - Dans une poêle faire revenir les lardons quelques minutes puis mettre la crème fraîche, porter à ébullition et stopper le feu
- 4 - Dans un bol casser 2 œufs entiers et 1 jaune, saler et poivrer, battre les œufs et ajouter à la crème fraîche refroidie
- 5 - Egoutter les pâtes, ajouter les courgettes, parsemer de gruyère, mélanger et ajouter la sauce (attention à ce que les pâtes ne soit pas trop chaudes afin de ne pas cuire la sauce)