

Linguines à la carbonara



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Un plat de pâtes classique dans lequel j'ajoute de la crème fraîche même si dans la vraie recette, il n'en faut pas ! Histoire de goût...

Ingrédients

- 300 g de linguines
- 200 g de lardons fumés
- 20 cl de crème liquide
- 2 oeufs
- 4 cs de parmesan
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée en suivant les indications.
- 2 Faire fondre les lardons dans une poêle sans ajouter de graisse.
- 3 Dans un bol, battre les 2 oeufs avec le parmesan et la crème liquide. Poivrez.
- 4 Après avoir égoutté les pâtes, ajouter les lardons et la préparation œufs-parmesan-crème. Bien mélanger. Servir très chaud. Bon appétit !

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires
[.merci//simplémentgigi.](https://www.simplémentgigi.com)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

