

Tagliatelles à la carbonara



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 18 mn

Un classique des plats de pâtes familiaux. Régalez-vous !

Ingrédients

- 400 g de tagliatelles, par exemple les tagliatelles saint jean
- 250 g de lardons
- 25 cl de crème liquide
- 1 oignon
- 1 jaune d'œuf
- sel / poivre
- muscade moulue
- persil frais

Préparation

- 1 Commencez par faire cuire les tagliatelles 3 minutes dans de l'eau bouillante salée puis égouttez-les.
- 2 Epluchez et émincez l'oignon en lanières.
- 3 Faites revenir les lardons et l'oignon émincé dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- 4 Ajoutez la crème fraîche et faites mijoter à feu doux 5 minutes environ.
- 5 Posez les tagliatelles dans une assiette, versez la sauce par-dessus et placez un jaune d'œuf au centre de l'assiette. Décorez de persil frais.

Proposé par

Saint Jean

Saint Jean vous présente ses produits (quenelles, raviolis...) ainsi que des idées pour les déguster et les cuisiner.

Découvrez les produits authentiques Saint Jean

[Encore plus de recettes Saint Jean à cuisiner](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

