

## SPAGHETTIS CARBONARA

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 30 min
- **Temps de cuisson** : 20 min
- **Origine** : France



### Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g de spaghetti
- 200 g de lardons nature
- 4 oeufs
- 100 g de parmesan
- 1 gousse d'ail
- 80 g de beurre
- sel, poivre

### Etapes de préparation

1. Faire bouillir l'eau salée, pendant ce temps, faire revenir les lardons dans une marmite avec le beurre et la gousse d'ail écrasée.
2. Dans un saladier, casser les œufs et ne se servir que des jaunes et y mélanger le parmesan. Remuer jusqu'à obtenir un mélange onctueux.
3. Une fois que l'eau bout, mettre les spaghetti et les laisser cuire au temps marqué sur le paquet.
4. Les pâtes cuites, les verser après les avoir égouttées, chaudes, dans la marmite et les remuer avec les lardons.
5. Verser la préparation œufs-parmesan dessus et remuer.

