TAGLIATELLE À LA CARBONARA

La carbonara est une façon de préparer les pâtes, généralement ce sont les spaghetti, mais la recette des tagliatelles carbonara est aussi délicieuse. Les tagliatelles larges apportent du moelleux à la recette. L'ajout d'une petite échalote apporte une variante à la recette classique. Le jaune d'oeuf servi dans sa coquille amuse toujours les enfants ! Pour une recette des tagliatelles à la carbonara plus légère, les lardons peuvent être remplacés par des allumettes plus maigres.

LES INGRÉDIENTS POUR VOTRE RECETTE :

200 g de lardons
Poivre
1 échalote
1 gousse d'ail
2 cuillères à soupe d'huile d'olive ou de beurre
50 g de parmesan râpé
4 oeufs

LES ÉTAPES POUR RÉALISER VOS TAGLIATELLES

CUIRE LES TAGLIATELLES :

Faire chauffer l'eau dans une grande marmite avec une cuillère à soupe d'huile et le sel. A ébullition, ajouter les tagliatelles et les faire cuire al dente comme indiqué sur le paquet. Egouter les tagliatelles et les réserver le temps de préparer les lardons.

PRÉPARER LE JAUNE D'OEUF :

Préparer les jaunes d'oeuf : casser délicatement les oeufs en séparant le blanc du jaune. Remettre le jaune dans une demi coquille et réserver.

TERMINER LA CUISSON DES TAGLIATELLES À LA CARBONARA :

Eplucher et couper l'échalote en tranches fines. Eplucher la gousse d'ail et la couper en petits dés minuscules. Mettre la poêle à chauffer avec 1 cuillère d'huile et faite revenir les lardons, ajouter l'ail et l'échalote et faire dorer l'ensemble. Ajouter les tagliatelles et bien mélanger l'ensemble. Servir dans les assiettes en posant une demi coquille contenant le jaune d'oeuf dans chaque assiette de pâtes.
Chaque convive mélangera le jaune d'oeuf et ses tagliatelles.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de
1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
1,59 €

Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €

Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €

Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr