

Spaghettis à la carbonara



Pour 4 personnes :

- 350 g de spaghettis
- 200 g de lardons fumés
- 1 jaune d'oeuf
- 20 cl de crème fraîche semi-épaisse
- 75 g de gruyère râpé
- Sel et poivre noir moulu

Déposez une noix de beurre et un peu d'huile dans une poêle. Faites blanchir les lardons.

Pendant ce temps, faites cuire les spaghettis et déposez dans un saladier : le jaune d'oeuf et la crème fraîche. Remuez bien, salez, poivrez.

Egouttez les spaghettis et les lardons. Placez-les dans le saladier. Mélangez bien. Parsemez de gruyère. Mélangez de nouveau et servez.