

PATES FACON CARBONARA

Ingrédients pour 4 personnes (ou trois bon mangeurs) :

200 g de lardons fumées.

1 vache qui rit

200 g de crème fraîche liquide (ici de la légère)

250 g de pâtes type macaroni

480 g d'eau à température ambiante (idéal pour avoir une sauce pas épaisse)

1 cube de bouillon de légumes

Du parmesan râpé ou entier comme moi pour faire des copeaux de parmesan.

Préparation :

METTRE les lardons fumés dans le bol du Thermomix.

AJOUTER 20 g d'huile d'olive.

PROGRAMMER 5 Minutes /VAROMA/sens inverse/vitesse 1

AJOUTER la crème fraîche liquide

METTRE les pâtes et la vache qui rit.

AJOUTER l'eau et le carré de bouillon de légumes émietté.

On touille légèrement avec une cuillère en bois avant de mettre le couvercle du Thermomix.

METTRE Le temps de cuisson noté sur votre sachet (ici 5 minutes) et y ajouter 3 minutes.

DONC 8 minutes /100° /Sens inverse/vitesse cuillère.

Astuces :

Prendre le temps indiqué sur votre paquet de pâtes. Et y rajouter 3 minutes (qui correspond au temps de préchauffage de l'eau)

Variantes :

Remplacer les lardons par des dés de jambon (dans ce cas pas besoin de faire revenir dans l'huile au début)

Ajouter un oignon émincé (ou mixer 5 secondes vitesse 5) l'huile d'olive et les lardons....

Et lors de l'ajout de la crème fraîche y ajouter une cuillère de moutarde à l'ancienne.