



Brocolis à la carbonara

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 personnes / 5 points par personne

- 900 gr de brocolis surgelés
- 150 gr d'allumettes de bacon
- 2 jaunes d'œuf
- 200 ml de crème liquide à 12 % de mg
- sel, poivre

Faire cuire les brocolis à la vapeur, pour moi au Cookeo pendant 5 minutes.

Mettre le bacon dans une sauteuse avec le brocoli, faire chauffer pendant 1 minute.

Dans un bol fouetter les jaunes d'œuf avec la crème et vider le dans la sauteuse. Saler , poivrer et laisser cuire pendant 7 min.

Servir immédiatement.