

MACARONI A LA CARBONARA (thermomix)



Ingrédients :

- 200 g de lardons
- 250 g de macaroni
- 150 g de ricotta
- 100 g d crème liquide
- 450 g d'eau
- 80 g de lait
- 2 jaunes d'oeufs
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 30 g de parmesan

Préparation :

- mettre dans le bol, les lardons
- puis rissoler 5 minutes température varoma en sens inverse à vitesse cuillère sans le gobelet doseur
- ajouter les macaroni, la ricotta, la crème liquide, l'eau, le lait
- puis cuire 10 minutes à 100°C en sens inverse à vitesse 1
- ajouter les jaunes d'oeufs
- puis cuire 2 minutes à 90°C en sens inverse à vitesse 1
- transvaser dans un plat de service, saler, poivrer, saupoudrer de parmesan
- servir immédiatement

Recette thermomix

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2017

<http://thermominoux.over-blog.com>