

Recette préférée du mois de novembre 2025



Pâtes carbonara ;

Ingrédients :

- Oignons
- Pâtes
- Lardons
- Crème
- Emmental râpés
- Œuf
- Sel
- Poivre
- muscade

Préparation :

- Cuire les pâtes dans un volume d'eau salée et poivrée.
- Éplucher et émincer les oignons et les faire revenir à la poêle.
Une fois bien dorés, y ajouter les lardons.
- Cuire le tout.
- Ajouter la crème, le sel, le poivre et la muscade.
- Mélanger et laisser cuire.
- Une fois les pâtes cuites, les égoutter et incorporer la préparation.
- Servir avec un peu d'emmental râpé dessus et un œuf.

C'est prêt ! Bon appétit !