

Recette préférée du mois de novembre 2025



Pâtes carbonara :

Ingédients :

- *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 !