



Les plats principaux

Spaghettis complets à la carbonara avec oeuf poché

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes spaghettis (complètes)
80 grammes de parmesan (râpé)
250 grammes de dés de lardon
1 poignée de persil (haché fin)
1 tiret de vinaigre
1 oignon (ciselé)
2 gousses d'ail
4 œufs
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les spaghettis al dente dans de l'eau légèrement salée. Rôtissez les lardons bien croustillants dans une poêle sèche. Ajoutez l'oignon et l'ail pressé et cuisinez encore quelques minutes.

Pochez les oeufs 3 minutes dans de l'eau bouillante avec un soupçon de vinaigre. Sortez-les prudemment de l'eau avec une écumoire et déposez-les sur un morceau de papier de cuisine.

Égouttez les pâtes puis mélangez-les avec les lardons et la moitié du fromage. Répartissez les pâtes sur les assiettes. Déposez dessus chaque fois un oeuf poché et parachevez avec le persil, le fromage restant et un tour de moulin à poivre.

