



Les plats principaux

Linguine alla carbonara avec lardons petits pois et fenouil

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes de dés de lardon (fumés)
500 grammes petits pois (congelés)
150 grammes de parmesan (râpé)
1 fenouil (coupé finement)
1 petit ravier de cresson
400 grammes linguini
4 œufs (battus)
poivre
sel

Méthode de préparation

Rôtissez les lardons dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez les petits pois dès que le lard est croustillant puis cuisez encore 2 minutes.

Dans une autre poêle faites revenir le fenouil dans de l'huile d'olive. Mélangez le parmesan avec les œufs, poivrez et salez légèrement.

Cuisez les linguine dans une casserole d'eau salée en suivant les indications de l'emballage, égouttez et versez dans un grand plat avec le mélange d'œufs. Mélangez bien les pâtes chaudes pour que les œufs coagulent.

Ajoutez les lardons et les légumes puis décorez avec le cresson. Assaisonnez selon le goût.

